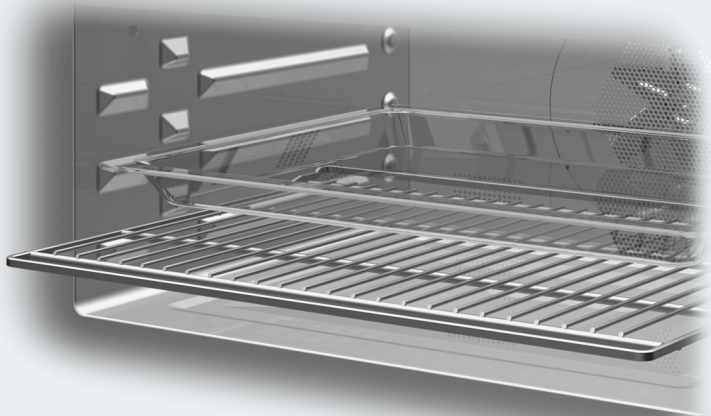


Lietošanas un montāžas instrukcija Cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju



Pirms uzstādīšanas, instalācijas, ekspluatācijas sākšanas **obligāti** izlasiet lietošanas un montāžas instrukciju. Tādējādi jūs pasargāsiet sevi un izvairīsieties no iespējamiem iekārtas bojājumiem.

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	5
Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā	16
Pārskats	17
Vadības elementi	18
Izlēgšanas / izslēgšanas taustiņš.....	19
Displejs.....	19
Skārientaustiņi.....	19
Simboli.....	21
Darbības princips	22
Izvēlnes elementa izvēle.....	22
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā.....	22
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu.....	22
Darbības režīma vai funkcijas izvēle.....	23
Skaitļu ievadīšana.....	23
“MobileStart” aktivēšana.....	23
Aprīkojums	24
Identifikācijas datu plāksnīte.....	24
Piegādes komplektācija.....	24
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi.....	24
Drošības aprīkojums.....	27
Virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu.....	27
Palaide	28
“Miele@home”.....	28
Pamatiestatījumi.....	29
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize.....	30
“Einstellungen”	31
Iestatījumu pārskats.....	31
Izvēlnes “Einstellungen” atvēršana.....	33
“Sprache”.....	33
“Tageszeit”.....	33
“Beleuchtung”.....	34
“Display”.....	34
“Lautstärke”.....	34
“Einheiten”.....	35
“Quick-Mikrowelle”.....	35
“Popcorn”.....	35
“Booster”.....	35
“Vorschlagstemperaturen”.....	35
“Vorschlagsleistungen”.....	36
“Kühlgebläsenachlauf”.....	36
“Sicherheit”.....	36
“Miele@home”.....	37
“RemoteUpdate”.....	38

“Fernsteuerung”	39
“MobileStart” aktivēšana	39
“Softwareversion”	39
“Händler”	39
“Werkeinstellungen”	39
“Kurzzeit”	40
Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes	41
Mikroviļņu režīms	42
Darbība	42
Trauku izvēle	42
Piemēroti trauki	43
Nepiemēroti trauki	45
Trauku pārbaude	46
Pārsegs	47
Apkalpošana	48
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa	48
Temperatūras maiņa	49
Mikroviļņu jaudas maiņa	49
Gatavošanas laiku iestatīšana	49
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana	50
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana	50
Gatavošanas procesa pārtraukšana darbības režīmā “Mikrowelle”	50
Gatavošanas procesa pārtraukšana	51
Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana	51
“Booster”	51
“Quick-Mikrowelle” un “Popcorn”	52
“Automatikprogramme”	53
Kategorijas	53
Automātisko programmu izmantošana	53
Norādījumi par izmantošanu	53
Citi lietojuma veidi	54
“Auftauen”	54
Kaltēšana	56
Karsēšana	57
Gatavošana	60
Konservēšana	62
Dzīļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni	64
Trauku sildīšana	64
Konditorejas izstrādājumu cepšana	65
Ieteikumi cepšanai	65
Norādījumi par gatavošanas tabulām	65
Norādījumi par darbības režīmiem	66

Saturs

Cepešu cepšana	67
Ieteikumi cepšanai.....	67
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	67
Norādījumi par darbības režīmiem	68
Grilēšana	69
Ieteikumi grilēšanai.....	69
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	69
Norādījumi par darbības režīmiem	70
Tīršana un kopšana	71
Nepiemēroti tīršanas līdzekļi.....	71
Parastu netīrumu likvidēšana	72
Grūti notīrāmu netīrumu likvidēšana.....	72
Grila sildelementa nolocīšana	73
Problēmu novēršana	74
Klientu apkalpošanas dienests	79
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā.....	79
Garantija	79
Uzstādīšana	80
Iebūvēšanas izmēri.....	80
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas.....	80
Sānskats.....	81
Pieslēgumi un ventilācija	82
Cepeškrāsns iebūvēšana	83
Elektrotīkla pieslēgums.....	84
Gatavošanas tabulas	85
Maisītā mīkla.....	85
Sviesta mīkla	86
Rauga mīkla.....	87
Biezpiena un eļļas mīkla	87
Biskvīta mīkla	88
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi	88
Pikanti ēdieni	89
Liellopa gaļa	90
Teļa gaļa	90
Cūkgaļa	91
Jēra gaļa, medījuma gaļa	92
Putnu gaļa, zivis	93
Informācija pārbaudes institūcijām	94
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1	94
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60705 (mikrovilņu režīms )	95
Atbilstības deklarācija	96
Autortiesības un licences	97
Garantijas noteikumi	98
Glosārijs	99

► Cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju ērtības labad turpmāk tiek apzīmēta kā cepeškrāsns.

Šī cepeškrāsns atbilst visiem obligātajiem drošības noteikumiem. Tomēr nepareiza lietošana var radīt traumas un materiālus zaudējumus.

Pirms sākat cepeškrāsns ekspluatāciju, rūpīgi izlasiet lietošanas un montāžas instrukciju. Tajā ir sniegti svarīgi norādījumi par iebūvēšanu, drošību, lietošanu un apkopi. Tā jūs pasargāsiet sevi un nepieļausiet cepeškrāsns bojājumus.

Saskaņā ar standartu IEC/EN 60335-1 “Miele” norāda, ka nodaļa par cepeškrāsns uzstādīšanu, kā arī norādījumi par drošību un brīdinājumi ir obligāti jāizlasa un jāievēro.

“Miele” nevar uzņemties atbildību par zaudējumiem, kas ir radušies šo norādījumu neievērošanas dēļ.

Saglabājiet lietošanas un montāžas instrukciju un nododiet to kopā ar iekārtu, ja mainās tās īpašnieks.

Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

► Šī cepeškrāsns ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un tai pielīdzināmās uzstādīšanas vietās.

► Cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

► Izmantojiet cepeškrāsnī ar mikroviļņu funkciju tikai un vienīgi mājāsaimniecībā pārtikas produktu atkausēšanai, uzkaršēšanai, sautēšanai, cepšanai, grilēšanai un konservēšanai.

Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

► Uzliesmojoši materiāli var izraisīt ugunsgrēku.

Žāvējot mikroviļņu režīmā uzliesmojošus materiālus, tajos esošais mitrums iztvaiko. Tādējādi šie materiāli var izžūt un pašaizdegties.

Nekādā gadījumā nelietojiet cepeškrāsnī uzliesmojošu materiālu uzglabāšanai un žāvēšanai.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Personas, kuras ierobežotu fizisko, garīgo vai uztveres spēju vai pieredzes trūkuma, vai nezināšanas dēļ nevar droši lietot cepeškrāsni, nedrīkst darboties ar to bez uzraudzības.

Šādas personas drīkst lietot cepeškrāsni bez uzraudzības tikai tad, ja tām ir izskaidrotas visas darbības tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Šīm personām ir jāpazīst un jāsaprot iespējamie riski, ko var radīt nepareiza lietošana.

► Īpašu prasību dēļ (piemēram, attiecībā uz temperatūru, mitrumu, ķīmisko izturību, noturību pret berzi un vibrāciju) krāsns kamerā ir iebūvēts īpašs apgaismojums. Šo īpašo apgaismojumu drīkst lietot tikai paredzētajam nolūkam. Tas nav piemērots telpu apgaismošanai. Nomainītu drīkst veikt tikai “Miele” pilnvarots speciālists vai “Miele” Klientu apkalpošanas dienests.

► Šajā cepeškrāsni ir 1 gaismas avots ar energoefektivitātes klasi F.

Bērni un sadzīves tehnika

► Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties cepeškrāsns tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.

► Bērni no 8 gadu vecuma drīkst lietot cepeškrāsni bez pieaugušo uzraudzības, ja viņiem cepeškrāsns darbība ir izskaidrota tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Bērniem ir jāzina un jāsaprot, kādu bīstamību var radīt nepareiza lietošana.

► Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt cepeškrāsni vai veikt tās apkopi.

► Pieskatiet bērnus, ja tie atrodas cepeškrāsns tuvumā. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar cepeškrāsni.

► Iesaiņojamais materiāls var izraisīt nosmakšanu. Spēlējoties ar iesaiņojamo materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai pārvilkēt to sev pār galvu un nosmakt.

Glabājiet iesaiņojamo materiālu bērniem nepieejamā vietā.

► Karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām reaģē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Cepeškrāsns durvju stikls, vadības panelis un krāsns kameras gaisa izplūdes atveres sasilst. Neļaujiet bērniem pieskarties cepeškrāsni darbības laikā.

► Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Durvis iztur ne vairāk kā 8 kg slodzi. Bērni var savainoties pie atvērtām durvīm. Neļaujiet bērniem stāvēt un sēdēt uz atvērtām durvīm vai karāties pie tām.

Tehniskā drošība

► Nepareizi veikta ierīces uzstādīšana, apkope vai remonts var izraisīt ļoti bīstamas situācijas un apdraudēt ierīces lietotāju. Iekārtas uzstādīšanu, apkopi vai remontu drīkst veikt tikai uzņēmuma “Miele” pilnvaroti speciālisti.

► Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām.

Ēkas instalācijā un šajā Miele ierīcē paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR_E 2510-2 laidienā.

► Cepeškrāsns bojājumi var apdraudēt jūsu drošību. Pārbaudiet, vai cepeškrāsnij nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu cepeškrāsni.

► Ja tiek ieslēgta bojāta cepeškrāsns, no tās var izplūst mikroviļņi, kas apdraud iekārtas lietotāju. Nelietojiet cepeškrāsni turpmāk minētajos gadījumos:

- ir deformētas tās durvis;
- ir vaļīgas durvju eņģes;
- korpusā, durvīs vai krāsns kameras sienās ir redzamas atveres vai plaisas.

► Cepeškrāsns elektrodrošība ir garantēta tikai tad, ja tā tiek pievienota atbilstīgi spēkā esošajiem normatīviem instalētai zemējuma sistēmai. Šīm drošības pamatprasībām ir jābūt izpildītām. Ja rodas šaubas, lūdziet elektroinstalāciju pārbaudīt kvalificētam elektriķim.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Lai pasargātu cepeškrāsni no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Salīdziniet savienojuma parametrus pirms pieslēgšanas. Šaubu gadījumā konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.
- ▶ Sadalītāji ar vairākām kontaktligzdām vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību. Neizmantojiet tos cepeškrāsns pievienošanai pie elektrotīkla.
- ▶ Lai garantētu drošu cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.
- ▶ Šo cepeškrāsni nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).
- ▶ Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Pieskaršanās zem sprieguma esošām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves pārveidošana apdraud jūs un var izraisīt cepeškrāsns darbības traucējumus.
Nekad neatveriet cepeškrāsns korpusu.
- ▶ Ja cepeškrāsns netiek remontēta uzņēmuma “Miele” pilnvarotā klientu apkalpošanas dienestā, tās garantija tiek anulēta.
- ▶ “Miele” garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās daļas drīkst aizstāt tikai ar oriģinālajām rezerves daļām.
- ▶ Ja cepeškrāsns ir piegādāta bez barošanas kabeļa, lūdziet “Miele” pilnvarotu speciālistu uzstādīt īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, “Miele” pilnvarotam speciālistam tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remonta darbu laikā cepeškrāsni jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:
 - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
 - pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
 - atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktligzdas. Atvienojot jāsatver kontaktdakšas korpuss, nevis barošanas kabelis.



- ▶ Lai cepeškrāsns darbotos nevainojami, tai ir nepieciešama pietiekama dzesēšanas gaisa padeve. Nodrošiniet, lai dzesēšanas gaisa pievade netiktu ierobežota (piemēram, ar siltumu aizturošām līstēm skapī, kurā tiek iebūvēta iekārta). Turklāt nepieciešamo dzesēšanas gaisu nedrīkst pārmērīgi sasildīt citi siltuma avoti (piemēram, krāsnis, kas darbojas ar cieto kurināmo).
- ▶ Ja cepeškrāsns ir iebūvēta aiz mēbeles priekšējās virsmas (piemēram, aiz skapja durvīm), cepeškrāsns lietošanas laikā mēbeles virsmu nekad neaizveriet. Aiz aizvērtām mēbeļu priekšējām virsmām uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta cepeškrāsns, skapis, kurā plīts ir iebūvēta, un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

Pareiza izmantošana

- ▶ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, piederumiem un gatavojamā produkta. Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus, kā arī veiktu citas darbības karstā krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimds.
- ▶ Ja pārtikas produkti krāsns kamerā sāk dūmot, atstājiet iekārtas durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Pārtrauciet gatavošanas procesu, izslēdzot cepeškrāsni un atvienojot kontaktdakšu. Iekārtas durtiņas atveriet tikai tad, kad dūmi ir izvadīti.
- ▶ Priekšmeti, kas atrodas ieslēgtas cepeškrāsns tuvumā, augstas temperatūras iedarbībā var aizdegties. Nekad neizmantojiet cepeškrāsni telpu apsildei.
- ▶ Pārkaršusi eļļa un tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu un taukus, nekad neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet cepeškrāsni un noslāpējiet liesmas, aizverot iekārtas durvis.
- ▶ Grilējot pārtikas produktus, pārāk ilgs gatavošanas laiks var izraisīt gatavojamā produkta izžūšanu un pat pašaizdegšanos. Ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

▶ Ņemiet vērā, ka gatavošanas, karsēšanas un atkausēšanas laiks mikroviļņu darbības režīmā bieži ir ievērojami īsāks nekā darbības režīmā bez mikroviļņiem. Pārāk ilgs darbināšanas laiks var izraisīt pārtikas produkta izžūšanu un pat pašaiizdeģšanu.

Darbības režīmos ar grilēšanu ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus. Nelietojiet darbības režīmu “Mikrowelle” , piemēram, ziedu, garšaugu, maizes vai smalkmaizīšu kaltēšanai. Nekad neizmantojiet darbības režīmus ar grilēšanu, piemēram, ziedu vai garšaugu žāvēšanai. Izmantojiet darbības režīmu “Heißluft plus”  un noteikti neatstājiet procesus bez uzraudzības!



▶ Ja pārtikas produktu gatavošanā tiek izmantoti alkoholiski dzērieni, ņemiet vērā, ka spirts augstā temperatūrā iztvaiko. Saskaroties ar karstu sildelementu, šis tvaiks var uzliesmot.

▶ Izmantojot atlikušo siltumu pārtikas produktu siltuma uzturēšanai, augsts gaisa mitrums un ūdens kondensāts var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Var tikt sabojāts arī vadības panelis, darba virsma vai iebūvēšanas niša. Atstājiet cepeškrāsni ieslēgtu un iestatiet izvēlētajam darbības režīmam zemāko iespējamo temperatūru. Tad dzesēšanas ventilators automātiski turpina darboties.

▶ Pārtikas produkti, kas ir atstāti krāsns kamerā, lai saglabātu tos siltus vai uzglabātu, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Tāpēc apsedziet pārtikas produktus.

▶ Karstuma sastrēgums var izraisīt cepeškrāsns bojājumus.

Nekad neapklājiet krāsns kameras pamatni ar, piemēram, alumīnija foliju vai cepeškrāšņu aizsargfoliju.

Ja vēlaties ēdienu gatavošanai vai trauku sildīšanai kā novietošanas virsmu izmantot krāsns kameras pamatni, izmantojiet tikai darbības režīmu “Heißluft plus”  vai “Eco-Heißluft”  bez “Booster” funkcijas.

▶ Priekšmetu bīdīšana turp un atpakaļ var sabojāt krāsns kameras pamatni. Ja novietojat katlus, pannas vai traukus tieši uz krāsns kameras pamatnes, nebīdīiet šos priekšmetus turp un atpakaļ.


► Ūdens tvaiks var radīt savainojumus. Ja uz karstas virsmas tiek uzliets auksts šķidrums, rodas tvaiks, kas var izraisīt stipru applaucēšanos. Turklāt pēkšņā temperatūras maiņa var sabojāt karstās virsmas. Nekad neļiejiet aukstus šķidrumus tieši uz karstām virsmām.

► Cepeškrāsni nevar izmantot sadzīves priekšmetu tīrīšanai un dezinfekcijai, jo tajā var veidoties augsta temperatūra. Izņemot priekšmetus, varat apdedzināties.

► Ir svarīgi, lai temperatūra pārtikas produktos sadalītos vienmērīgi un būtu arī pietiekami augsta.

Lai pārtikas produkti vienmērīgi sakarstu, apgroziet vai apmaisiet tos un karsēšanas, atkausēšanas un gatavošanas laikā ievērojiet norādītos izturēšanas ilgumus.

Izturēšanas ilgumi ir darbības pārtraukuma laiki, kad temperatūra izlīdzinās vienmērīgi visā ēdienā.



► Gatavošanas laikā, it īpaši šķidrumu karsēšanas laikā ar darbības režīmu “Mikrowelle” , ir iespējams, ka vārīšanās temperatūra jau ir sasniegta, bet raksturīgie tvaika burbulīši vēl nav redzami. Šķidrums neuzvārās vienmērīgi. Šī vārīšanās aizkave var izraisīt sprādzienveida pārvārīšanos, kuras rezultātā varat applaucēties, ņemot trauku ārā no krāsns. Nelabvēlīgos apstākļos spiediens var būt tik stiprs, ka durvis atveras pašas no sevis.

Pirms karsēšanas vai vārīšanas samaisiet šķidrumu. Pēc karsēšanas uzgaidiet vismaz 20 sekundes un tikai tad izņemiet trauku no krāsns kameras. Karsēšanas laikā traukā var ielikt stikla stienīti vai citu līdzīgu priekšmetu, ja tāds ir pieejams.


► Karsti pārtikas produkti var radīt savainojumus. Sildot pārtikas produktus, siltums tiek radīts tieši pārtikas produktos, tāpēc trauki saglabājas aukstāki (izņēmums: krāsniņā piemērota keramika). Trauki sasilst tikai no pārtikas produkta izdalītā siltuma.

Pēc pārtikas produktu izņemšanas pārlicinieties, ka tie ir sasnieguši vēlamu temperatūru. Neizdariet secinājumus, ņemot vērā trauka temperatūru! **Īpaši svarīgi ir pārbaudīt ēdiena temperatūru, sildot mazuļu pārtiku.** Lai mazulis neapdedzinātos, pēc uzsildīšanas mazuļa pārtiku rūpīgi samaisiet vai sakratiet un pēc tam pagāršojiet.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Pārmērīgs spiediens noslēgtos traukos vai pudelēs var radīt savainojumus. Karsēšanas laikā noslēgtos traukos un pudelēs rodas spiediens, kas var izraisīt sprādzienu.
Nekad nesildiet pārtikas produktus vai šķidrumus noslēgtos traukos vai pudelēs. Iepriekš atveriet trauku un zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet korķi un knupi.
- ▶ Karsējot olas bez čaumalām, dzeltenums gatavošanas beigās augstā spiediena dēļ var izšļākties.
Pirms gatavošanas vairākās vietās pārduriet olas dzeltenumu.
- ▶ Karsējot olas ar čaumalu, tās var pārsprāgt pat pēc izņemšanas no krāsns kameras.
Olas ar čaumalām vāriet tikai īpašos traukos. Nesildiet cieti vārītas olas darbības režīmā “Mikrowelle” .
- ▶ Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu, piemēram, tomāti, desiņas, nemizoti kartupeļi, baklažāni, tos karsējot vai gatavojot, var pārsprāgt. Šie pārtikas produkti iepriekš vairākās vietās ir jāsadur vai jāiegriež, lai tvaiks, kas rodas karsēšanas laikā, varētu izplūst.
- ▶ Dzīvsudraba vai ar šķidrumu pildīti termometri nav piemēroti izmantošanai augstā temperatūrā un viegli plīst.
Lai pārbaudītu pārtikas produktu temperatūru, pārtrauciet cepeškrāsns darbību. Lietojiet pārtikas produktu temperatūras mērīšanai tikai piemērotu īpašo termometru.
- ▶ Ar graudiem, ķiršu kauliņiem vai želejveida materiālu pildīti spilveni vai līdzīgi priekšmeti var aizdegties arī tad, kad tie pēc sildīšanas ir izņemti no krāsns kameras.
Nesildiet cepeškrāsni šādus priekšmetus.
- ▶ Traukiem ar dobiem rokturu elementiem un vāka rokturiem mitrums var iekļūt dobumos un tukšumos. Izvaiķojot mitrumam, veidojas augsts spiediens, kas var izraisīt dobumu sprādzienvēda iznīcināšanu (izņēmums: dobumi un tukšumi tiek pietiekami ventilēti). Nelietojiet traukus ar dobiem rokturu vai vāku elementiem darbības režīmā “Mikrowelle” .

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Mikroviļņu režīmam nepiemēroti plastmasas trauki darbības režīmā “Mikrowelle”  un darbības režīmos ar mikroviļņiem var sabojāt un sabojāt cepeškrāsni.

Nelietojiet metāla traukus, alumīnija foliju, galda piederumus, traukus ar metāla dekoriem, svinu saturošu kristālu, bļodiņas ar uzvalcētu metāla apmali, karstumneizturīgus plastmasas traukus, koka traukus, metāla skavas, plastmasas un papīra skavas ar iestrādātu stiepli un plastmasas trauciņus ar pilnībā nenonemtu alumīnija vāku (skatiet nodaļas “Mikroviļņu režīms” sadaļu “Trauku izvēle”).


► Lietošanai cepeškrāsnī nepiemēroti plastmasas trauki augstās temperatūrās kūst un var sabojāt cepeškrāsni vai aizdegties. Darbības režīmos bez mikroviļņiem izmantojiet tikai cepeškrāsnīm piemērotus plastmasas traukus. Ievērojiet trauku ražotāja norādījumus.

► Trauki no degošiem materiāliem var izraisīt ugunsgrēku. Plastmasas vienreizējās lietošanas traukiem ir jāatbilst nosacījumiem, kas ir minēti nodaļas “Mikroviļņu režīms” sadaļā “Trauku izvēle”.

Neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības, karsējot vai gatavojot pārtikas produktus vienreizējās lietošanas traukos no plastmasas, papīra vai citiem degošiem materiāliem.

► Siltumu saglabājošie iesaiņojumi kopā ar citiem materiāliem ir izgatavoti no plānas alumīnija folijas, kas atstaro mikroviļņus. Alumīnija folijai apkārt esošais papīrs tādējādi var uzkarst tik ļoti, ka var aizdegties.

Darbības režīmos ar mikroviļņiem nesildiet nekādus pārtikas produktus siltumu saglabājošos iesaiņojumos, piemēram, grilētām vistām paredzētajās turzās.

► Cepeškrāsns lietošana bez gatavojamā produkta vai ar nepareizu produktu darbības režīmā “Mikrowelle”  vai darbības režīmos ar mikroviļņiem var izraisīt cepeškrāsns bojājumus.

Nelietojiet darbības režīmus ar mikroviļņiem trauku iepriekšējai sildīšanai vai garšaugu žāvēšanai.

Tā vietā izmantojiet darbības režīmu “Heißluft plus” .

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Konservējot un karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspieciens un kārbas var pārsprāgt. Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.
- ▶ Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Pret atvērtām durvīm var atsisties vai paklupt. Bez vajadzības neatstājiet atvērtas durvis.
- ▶ Iekārtas durvis iztur ne vairāk kā 8 kg slodzi. Neatbalstieties pret atvērtām iekārtas durvīm un nesēdieties uz tām, kā arī nenovietojiet uz tām smagus priekšmetus. Ievērojiet piesardzību, lai nekas netiktu iespiests starp durvīm un krāsns kameru. Tā var rasties cepeškrāsns bojājumi.

Uz nerūsējošā tērauda virsmām attiecas turpmāk minētie norādījumi.

- ▶ Līmvielas bojā nerūsējošā tērauda virsmas un to ietekmē virsmas zaudē netīrumu atgrūšanas funkciju. Nelīmējiet uz nerūsējošā tērauda virsmām piezīmju lapiņas, līmlenti vai citas līmvielas.
- ▶ Magnēti var radīt skrāpējumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda virsmas magnētu piestiprināšanai.

Tīrīšana un kopšana

- ▶ Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.
- ▶ Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst. Nelietojiet durvju stikla tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjus.
- ▶ Lai nepieļautu koroziju, nekavējoties rūpīgi notīriet uz krāsns kameras nerūsējošā tērauda sienām nonākušu sāli saturošu pārtikas produktu paliekas.
- ▶ Mitros un siltos apgabalos pastāv augstāka kaitēkļu (piemēram, prusaku) invāzijas varbūtība. Vienmēr uzturiet tīru cepeškrāsni un tās apkārtni.

Uz kaitēkļu radītiem zaudējumiem neattiecas garantijas saistības.

Piederumi

- ▶ Izmantojiet tikai oriģinālos “Miele” piederumus. Ja iekārtā ir uzstādītas vai iebūvētas nepiederīgas daļas, garantija un/vai ražotāja atbildība par izstrādājumu tiek anulēta.
- ▶ “Miele” garantē funkcijas nodrošinošo rezerves daļu piegādi līdz 15 gadiem, bet vismaz 10 gadus pēc jūsu cepeškrāsns sērijveida ražošanas pārtraukšanas.

Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā

Iepakojuma utilizācija

Iepakojums kalpo pārvietošanai un pašsargā iekārtu no bojājumiem pārvadāšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izraudzīti, ņemot vērā vides aizsardzības un materiālu utilizācijas prasības, tāpēc tos kopumā var atkārtoti pārstrādāt.

Iepakojuma atkārtota iekļaušana materiālu apritē ļauj taupīt izejvielas. Atkarībā no materiāla izmantojiet īpašas izejvielu krātuves un nodošanas iespējas. Transportēšanas iepakojumu pieņem Miele specializētais tirgotājs.

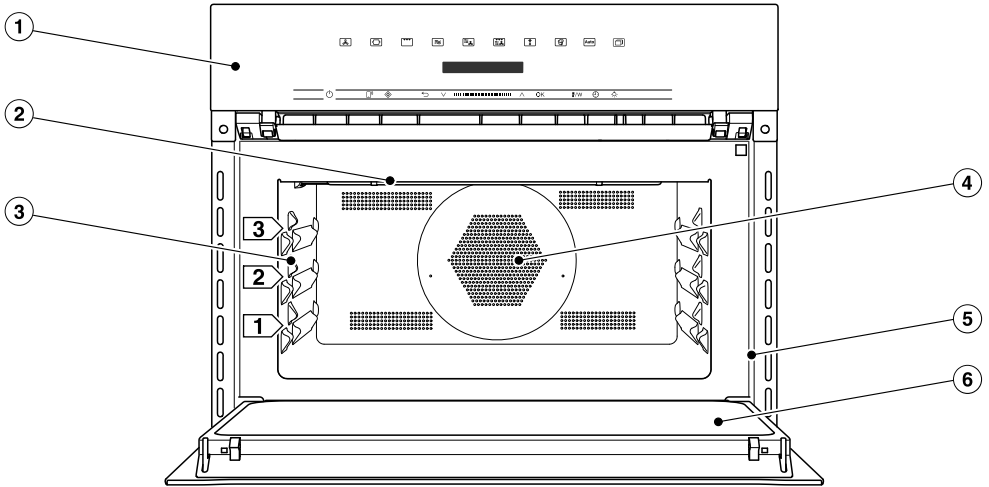
Nolietotās iekārtas utilizācija

Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc nekādā gadījumā nepieļaujiet nolietotās iekārtas nokļūšanu sadzīves atkritumos.



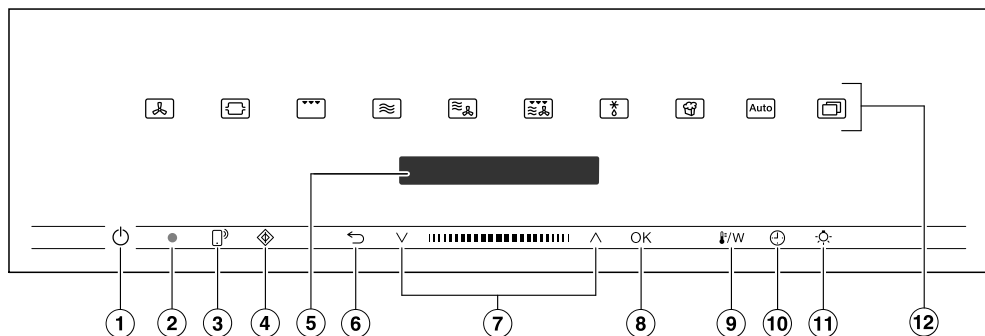
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši likumdošanas aktiem jūsu pienākums ir izņemt nolietotās baterijas un akumulatorus, kas nav nedalāmi savienoti ar iekārtu, kā arī lampas, kuras ir iespējams izņemt, nebojājot tās. Nododiet šīs detaļas atbilstošā savākšanas vietā, kur tās var nodot bez atlīdzības. Lūdzu, nodrošiniet, lai likvidējamā iekārta līdz aizsūtīšanas brīdim tiktu uzglabāta bērniem nepieejamā vietā.

Cepeškrāsns




- ① Vadības elementi
- ② Grila sildelements
- ③ 3 stikla šķīvja un režģa ievietošanas līmeņi
- ④ Ventilatora iesūkšanas atvere un aiz tās esošais gredzenveida sildelements
- ⑤ Priekšējais rāmis ar identifikācijas datu plāksnīti
- ⑥ Durvis

Vadības elementi



- ① Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš padziļinājumā
Cepeškrāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
- ② Optiskā saskarne (tikai "Miele" Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ③ Skārientaustiņš Cepeškrāsns vadīšanai no jūsu mobilās ierīces
- ④ Skārientaustiņš Ātrās MV funkcijas palaišanai
- ⑤ Displejs
Diennakts laika un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ⑥ Skārientaustiņš Lai pakāpeniski atgrieztos iepriekšējos iestatījumos un mainītu izvēlnes elementus gatavošanas procesa laikā
- ⑦ Navigācijas rūts ar bulttaustiņiem un Izvēlnes sarakstu ritināšanai un vērtību maiņai
- ⑧ Skārientaustiņš "OK"
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑨ Skārientaustiņš /W
Temperatūras vai jaudas mainīšanai
- ⑩ Skārientaustiņš Atgādinājuma laika, gatavošanas laika vai gatavošanas procesa sākuma vai beigu laika iestatīšanai
- ⑪ Skārientaustiņš Krāsns kameras apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai
- ⑫ Skārientaustiņi
Darbības režīmu, automātisko programmu un iestatījumu izvēlei


Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš  atrodas padziļinājumā un reaģē uz pirkstu pieskārieniem.


Ar šo taustiņu jūs ieslēdzat un izslēdzat cepeškrāsni.

Displejs

Displejā tiek parādīts diennakts laiks vai dažāda informācija par darbības režīmiem, temperatūrām, gatavošanas laikiem, automatiskajām programmām un iestatījumiem.

Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu  tiek parādīta galvenā izvēlne ar pieprasījumu "Betriebsart wählen".

Skārientaustiņi

Skārientaustiņi reaģē uz pirkstu pieskārieniem. Katru pieskārienu apstiprina taustiņa skaņas signāls. Šo skaņas signālu var izslēgt izvēlnē "Weitere"  | "Einstellungen" | "Lautstärke" | "Tastenton".





Ja vēlaties, lai skārientaustiņi reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu "Display" | "Quick-Touch" | "Ein".




Skārientaustiņi virs displeja

Informācija par darbības režīmiem un papildfunkcijām ir sniegta nodaļā "Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes", "Einstellungen", "Automatikprogramme" un "Citi lietojumi".

Vadības elementi






Skārientaustiņi zem displeja

Skārientaustiņš	Darbība
	<p>Ja gribat vadīt cepeškrāsni no savas mobilās ierīces, jums ir jābūt pieejamai sistēmai “Miele@home”, jāieslēdz iestatījums “Fernsteuerung” un jāpieskaras šim skārientaustiņam. Pēc tam šis skārientaustiņš mirgo un ir pieejama funkcija “MobileStart”.</p> <p>Kamēr šis skārientaustiņš mirgo, varat vadīt cepeškrāsni no savas mobilās ierīces (skatiet nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Miele@home”).</p>
	<p>Ar šo skārientaustiņu var sākt funkciju “Quick-Mikrowelle”. Gatavošanas process norit ar maksimālu mikroviļņu jaudu (1000 W) un gatavošanas laiku 1 minūte (skatīt nodaļu “Quick-Mikrowelle”). Vairākkārt pieskaroties šim skārientaustiņam, gatavošanas laiku var pakāpeniski paildzināt.</p> <p>Šo funkciju var izmantot tikai tad, ja vienlaikus nenotiek cits gatavošanas process.</p>
	<p>Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, ar šo skārientaustiņu tiks atvērta augšējā izvēlne vai nonāksiet atpakaļ galvenajā izvēlnē.</p> <p>Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, ar šo skārientaustiņu varat to pārtraukt.</p>
	<p>Navigācijas rūtī ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem varat rītināt pa izvēlnēm uz augšu vai uz leju. Displejā tiek parādīts izvēlnes elements, kuru gribat izvēlēties.</p> <p>Lielumus vai iestatījumus varat mainīt ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem.</p>
“OK”	<p>Tikko tiek parādīta vērtība, norādījums vai iestatījums, kuru varat apstiprināt, skārientaustiņš “OK” izgaismojas oranžā krāsā.</p> <p>Ar šo skārientaustiņu var izsaukt dažādas funkcijas, piemēram, atgādinājuma laiku, saglabāt vērtību vai iestatījumu izmaiņas vai apstiprināt norādījumus.</p> <p>Gatavošanas procesu ar mikroviļņiem ar skārientaustiņu “OK” var uzsākt, pārtraukt un turpināt.</p>

Skārientaustiņš	Darbība
	Uzkarsēšanas fāzes un gatavošanas procesa laikā ar šo skārientaustiņu var mainīt temperatūru vai mikroviļņu jaudu. Darbības režīmos bez mikroviļņiem var mainīt temperatūru. Darbības režīmos ar mikroviļņiem var mainīt mikroviļņu jaudu.
	Ar šo skārientaustiņu jebkurā laikā varat iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai), arī tad, ja gatavošanas process neattiecas. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, varat iestatīt atgādinājuma laiku, gatavošanas un gatavošanas procesa sākuma vai beigu laiku.
	Izvēloties šo skārientaustiņu, varat ieslēgt un izslēgt krāsns kameras apgaismojumu. Atkarībā no izvēlēta iestatījuma krāsns kameras apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.

Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

Simbols	Nozīme
	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādījumus. Šie informatīvie logi ir jāapstiprina ar "OK".
	Atgādinājuma laiks
	Ķeksītis norāda aktīvo iestatījumu.
	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu signālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.
	Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas (skatiet nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Sicherheit").

Darbības princips

Cepeškrāsns tiek apkalpota no navigācijas rūts ar bulttaustiņiem \wedge un \vee un apgabalu starp tiem $||\blacksquare||$.

Tikko tiek parādīta vērtība, norādījums vai iestatījums, kuru varat apstiprināt, skārienaustiņš “OK” izgaismojas oranžā krāsā.

Izvēlnes elementa izvēle

- Pieskarities bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabālā $||\blacksquare||$, līdz tiek parādīts vēlamais izvēlnes elements.

Norāde: Ja bulttaustiņš ir nospiests, izvēlņu saraksti automātiski mainās tik ilgi, līdz bulttaustiņš tiek atlaists.

- Apstipriniet izvēli ar “OK”.

Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksīti \checkmark .

- Pieskarities bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabālā $||\blacksquare||$, līdz tiek parādīta vēlamā vērtība vai vēlamais iestatījums.

- Apstipriniet ar “OK”.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

Dažus iestatījumus attēlo segmentu josla $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$. Ja visi segmenti ir aizpildīti, ir izvēlēta maksimālā vērtība.


Ja neviens segments nav aizpildīts vai ir aizpildīts tikai viens segments, ir izvēlēta minimālā vērtība vai iestatījums ir izslēgts (piemēram, skaļums).

- Pieskarities bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabālā $||\blacksquare||$, līdz tiek parādīts vēlamais iestatījums.

- Apstipriniet izvēli ar “OK”.


Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Darbības režīma vai funkcijas izvēle

Darbības režīmu un funkciju (piemēram, "Weitere" ) skārientaustiņi atrodas virs displeja (skatīt nodaļu "Apkalpošana" un "Einstellungen").

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Skārientaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

- Darbības režīmos un funkcijās: iestatiet dažādas vērtības, piemēram, temperatūru.
- Ritiniet izvēlnes sarakstā ar "Weitere" , līdz tiek parādīts nepieciešamais izvēlnes elements.
- Apstipriniet ar "OK".

Darbības režīma maiņa


Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

Pašreizējā darbības režīma skārientaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

- Pieskarieties jaunā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

Izmainītā darbības režīma skārientaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

Ritiniet izvēlnes sarakstā ar "Weitere" , līdz tiek parādīts nepieciešamais izvēlnes elements.

Skaitļu ievadišana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.


- Pieskarieties bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabālā **|||||**, līdz vēlamais skaitlis ir izgaismots.


Norāde: Ja bulttaustiņš ir nospiests, vērtības automātiski mainās tik ilgi, līdz bulttaustiņš tiek atlaists.

- Apstipriniet ar "OK".

Mainītais skaitlis tiek saglabāts. Jūs nākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

"MobileStart" aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu "MobileStart".

Skārientaustiņš  tiek izgaismots. Varat attālināti vadīt cepeškrāsni ar "Miele" lietotni.

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot "MobileStart", kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

Aprīkojums

Šajā lietošanas un montāžas instrukcijā aprakstītie modeļi ir norādīti instrukcijas aizmugurē.

Identifikācijas datu plāksnīte

Identifikācijas datu plāksnīte ir redzama uz priekšējā rāmja, ja ir atvērtas durvis.

Uz tās ir norādīts modeļa apzīmējums, sērijas numurs, kā arī pieslēguma parametri (tīkla spriegums/frekvence/maksimālā pieslēgtā elektriskā slodze).

Ja rodas jautājumi vai problēmas, sagatavojiet šo informāciju, lai saņemtu profesionālu palīdzību no uzņēmuma “Miele”.

Piegādes komplektācija

- Lietošanas un montāžas instrukcija cepeškrāsns un mikroviļņu funkciju izmantošanai
- Pavārgrāmata ar receptēm automātiskajām programmām un darbības režīmiem
- Skrūves cepeškrāsns nostiprināšanai iebūvēšanas nišā
- Dažādi piederumi

Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi

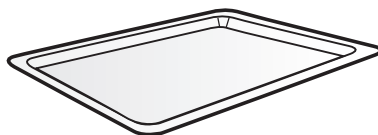
Cepeškrāsns komplektācijā ir iekļauts stikla šķīvis un režģis.

Visi minētie piederumi, kā arī tīrīšanas un kopšanas līdzekļi ir paredzēti “Miele” cepeškrāsnīm.

Tos var iegādāties “Miele” tīmekļa veikalā, “Miele” Klientu apkalpošanas dienestā vai “Miele” specializētajā veikalā.

Veicot pasūtījumu, norādiet savas cepeškrāsns modeļa un nepieciešamā piederuma apzīmējumu.


Stikla šķīvis



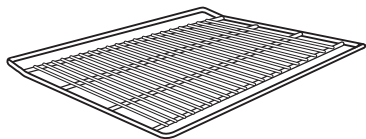
Stikla šķīvis ir piemērots visiem darbības režīmiem.


Lielas temperatūras svārstības var sabojāt stikla šķīvi.


Nenovietojiet karstu stikla šķīvi uz aukstas, piemēram, uz granīta vai flīzētas, darba virsmas, vienmēr izmantojiet piemērotu paliktņi.

- Darbības režīmā “Mikrowelle”  vienmēr izmantojiet stikla šķīvi, arī kā pamatnes virsmu mazākām veidnēm.
- Maksimālā stikla šķīvja noslodze nedrīkst pārsniegt 8 kg.

Režģis ar pretizvilšanas fiksatoru



Režģis **nav** piemērots izmantošanai darbības režīmā "Mikrowelle" . Režģi var izmantot visos citos darbības režīmos ar un bez mikroviļņu funkcijas.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Gatavošanas procesu laikā režģis sakarst.

Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus, kā arī veiktu citas darbības karstā krāsnī, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

Cepeškrāsni un režģi var sabojāt iespējama dzirksteļu veidošanās.

Nelietojiet režģi gatavošanai darbības režīmā "Mikrowelle" .

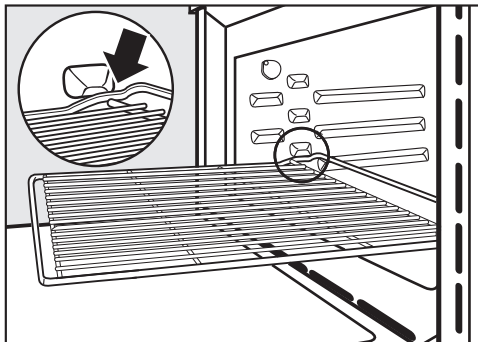
Nelieciet režģi uz krāsnī kameras pamatnes, bet iebīdīet to kādā no gatavošanas līmeņiem.

Režģa izmantošana

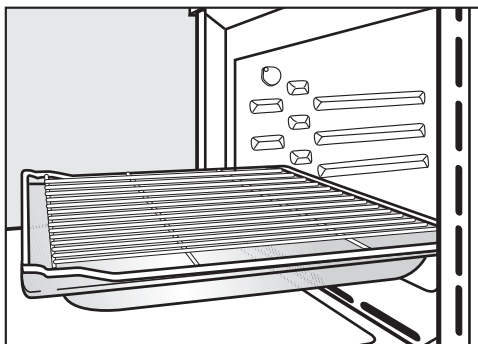
Režģis ir aprīkots ar pretizvilšanas fiksatoru. Šis pretizvilšanas fiksators neļauj režģi pilnībā izvilkt no iekārtas, ja tas ir jāizvelk tikai daļēji.

Ja režģis ir nepareizi iebīdīts, pretizvilšanas aizsardzība netiek nodrošināta.

Iebīdot režģi, pievērsiet uzmanību, lai pretizvilšanas fiksators atrastos **aizmugurē**.



■ Tiklīdz izvilšanas laikā ir jūtama režģa fiksēšana, tas priekšpusē nedaudz ir jāpaceļ uz augšu.








■ Noteiktiem gatavošanas procesiem (piemēram, gatavojot uz režģa cepešus) lietojiet režģi kopā ar stikla šķīvi. Tikai šajā gadījumā pretizvilšanas fiksators atrodas priekšpusē.

■ Maksimālā režģa noslodze nedrīkst pārsniegt 8 kg.

Aprīkojums

Apalās cepamās veidnes

Mikroviļņi var bojāt apalās cepamās veidnes.

Neizmantojiet apalās cepamās veidnes darbības režīmā "Mikrowelle" , "MW + Bratautomatik" , "Mikrowelle + Heiðluft plus" , "Mikrowelle + Grill"  vai "Mikrowelle + Umluft-grill" .



Neperforētā apalā veidne HBF 27-1 ir lieliski piemērota picas, plakanu rauga un smilšu mīklas kūku, saldu un pikantu pīrāgu, apceptu desertu, maizes plāceņu un citu apaļas formas ēdienu pagatavošanai vai saldētu kūku un picas cepšanai.

Perforētā apalā veidne HBFP 27-1 ir īpaši izstrādāta, lai pagatavotu konditorejas izstrādājumus no svaigas rauga mīklas, biezpiena un eļļas mīklas, kā arī maizi un smalkmaizītes. Iedobes sekmē apbrūnināšanu konditorejas izstrādājuma apakšdaļā.

Veidni var izmantot arī žāvēšanai / kaltēšanai.

Abu cepamo veidņu emaljētajai virsmai ir "PerfectClean" pārklājums.

- Iebīdiet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

"Gourmet" cepešu trauki HUB Cepešu trauku vāki HBD

Mikroviļņi var bojāt "Gourmet" cepešu traukus un cepešu trauku vākus. Metāls atstaro mikroviļņus, tādējādi var rasties dzirksteles un mikroviļņi netiek absorbēti.

Cepešu traukus un vākus izmantojiet gatavošanai tikai darbības režīmos **bez** mikroviļņiem.

Iebīdiet režģi 1. ievietošanas līmenī un novietojiet "Gourmet" cepešu trauku uz režģa.

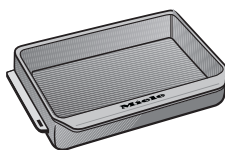
"Gourmet" cepešu trauku virsmas ir pārklātas ar piedegumdrošu materiālu un ir piemērotas indukcijas plīts virsmām.

"Gourmet" cepešu traukiem ir dažādi dziļumi. Platums un augstums ir vienāds.

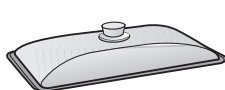
Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādiet modeļa apzīmējumu.

Dziļums: 22 cm

HUB 62-22

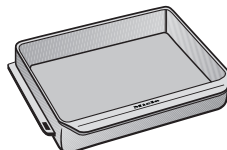


HBD 60-22

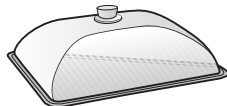


Dziļums: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35




- * Krāsns kamerās ar 3 ievietošanas līmeņiem cepešu trauku nevar lietot ar vāku, jo to kopējais augstums pārsniedz pieejamo krāsns kameras augstumu.

Tīrīšanas un kopšanas piederumi

- “Miele” universālā mikrošķiedras drāna
- “Miele” cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis

Drošības aprīkojums

- **ieslēgšanas bloķēšana**  (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Drošība”).
- **Taustiņu bloķēšana** (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Drošība”)
- **Dzesēšanas ventilators** (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Dzesēšanas ventilatora brīvģājiens”).
- **Aizsargizslēgšana**
Darbības režīmu bez mikroviļņiem var sākt bez gatavošanas laika norādes. Lai nepieļautu pārāk ilgu darbību un ar to saistīto aizdegšanās risku, atkārtībā no izvēlētajā darbības režīma un temperatūras noteiktu laiku pēc pēdējās lietošanas darbības iekārta tiek automātiski izslēgta.

Virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu

Virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu izceļas ar izcilu spēju atgrūst netīrumus un sevišķi vieglu tīrīšanu.

Gatavo ēdienu ir ļoti viegli atdalīt. Cepšanas vai cepešu gatavošanas laikā radušos netīrumus ir ļoti vienkārši likvidēt.

Gatavo ēdienu uz virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu var griezt un sadalīt.

Neizmantojiet keramikas nažus, jo tie skrāpē virsmas “PerfectClean” pārklājumu.

Kopšanas ziņā virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu var salīdzināt ar stikla virsmām.

Lai saglabātu netīrumu atgrūšanas un neparasti vieglās tīrīšanas nodrošinātās priekšrocības, izlasiet nodaļā “Tīrīšana un kopšana” sniegtos norādījumus.

Virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu:

- Krāsns kamera
- Režģis
- Apaļā perforētā cepamā veidne
- Apaļā cepamā veidne

“Miele@home”

Cepeškrāsns ir aprīkots ar integrētu WLAN bezvadu lokālā tīkla moduli.

Lai to izmantotu, ir nepieciešams:

- WLAN bezvadu lokālais tīkls;
- lietotne “Miele”;
- “Miele” lietotāja konts. Lietotāja kontu var izveidot, izmantojot “Miele” lietotni.

“Miele” lietotne sniegs jums norādījumus, kā izveidot savienojumu starp cepeškrāsni un mājas WLAN bezvadu lokālo tīklu.

Pēc cepeškrāsns iekļaušanas savā WLAN bezvadu lokālajā tīklā, izmantojot lietotni, var veikt, piemēram, šādas darbības:

- iegūt informāciju par savas cepeškrāsns darba stāvokli;
- saņemt norādījumus par cepeškrāsnī notiekošajiem gatavošanas procesiem;
- pabeigt notiekošos gatavošanas procesus.

Iekļaujot cepeškrāsni WLAN bezvadu lokālajā tīklā, paaugstinās elektroenerģijas patēriņš, pat ja cepeškrāsns ir izslēgta.

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns uzstādīšanas vietā ir pietiekami spēcīgs WLAN bezvadu lokālā tīkla signāls.

Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

Bezvadu lokālā tīkla savienojumam ir kopīgs frekvences diapazons ar citām ierīcēm (piem., mikroviļņu krāsnīm, tālvadības rotaļlietām). Tādēļ var rasties īslaicīgi vai nepārtraukti savienojuma traucējumi. Traucējumu dēļ var nebūt iespējams pastāvīgi nodrošināt piedāvātās funkcijas.

Miele@home pieejamība

Miele lietotnes izmantošana ir atkarīga no Miele@home pakalpojuma pieejamības jūsu valstī.

Miele@home pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

Informāciju par pieejamību var iegūt tīmekļvietnē www.miele.com.

Miele lietotne

Miele lietotni var bez maksas lejupielādēt *Apple App Store*[®] vai *Google Play Store*[™].



Pamatiestatījumi

Pirmajai ekspluatācijas reizei ir jāizvēlas turpmāk minētie iestatījumi. Šos iestatījumus vēlāk atkal varēsiet izmainīt (skatīt nodaļu "Iestatījumi").



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Lai garantētu drošu cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.

Kad cepeškrāsns pieslēdz elektrotīklam, tā automātiski ieslēdzas.

Valodas iestatīšana

- Izvēlieties nepieciešamo valodu.

Ja nejauši esat izvēlējis valodu, kuru nesaprotat, rīkojieties atbilstoši nodaļas "Iestatījumi" sadaļā "Valoda" sniegtajiem norādījumiem.

Atrašanās vietas iestatīšana

- Izvēlieties vēlamu atrašanās vietu.

"Miele@home" ierīkošana

Displejā ir redzams rādījums "„Miele@home“ einrichten".

- Ja vēlaties tūlīt ierīkot "Miele@home", apstipriniet ar "OK".
- Ja vēlaties atlikt ierīkošanu uz vēlāku laiku, atlasiet "Überspringen" un apstipriniet ar "OK". Informācija par ierīkošanu vēlāk ir sniegta nodaļas "Einstellungen" sadaļā "Miele@home".
- Ja vēlaties tūlīt ierīkot "Miele@home", izvēlieties vēlamu savienojuma veidu.

Displejs un "Miele" lietotne sniegs norādījumus turpmākajām darbībām.

Diennakts laika iestatīšana

- Iestatiet diennakts laika stundas un minūtes.
- Apstipriniet ar "OK".

Pirmās ekspluatācijas reizes pabeigšana

- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.


Pirmā ekspluatācijas reize ir pabeigta.

Palaide

Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize

Pirmajā cepeškrāsns karsēšanas reizē var būt jūtams nepatīkams aromāts. To var novērst, karsējot tukšu cepeškrāsni vismaz vienu stundu.

Karsēšanas procesa laikā nodrošiniet virtuvē labu vēdināšanu. Neļaujiet nepatīkamajam aromātam nonākt citās telpās.

- No cepeškrāsns un piederumiem noņemiet uzlīmes un aizsargplēvi, ja tāda ir.
- Izņemiet piederumus no krāsns kameras un iztīriet to (skatiet nodaļu "Tīrīšana un kopšana").
- Pirms uzkarsēšanas no krāsns kameras ar samitrinātu drānu iztīriet putekļus un iepakojuma materiālu atliekas.
- Ieslēdziet cepeškrāsni ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

Tiek parādīts "Betriebsart wählen".


- Atlasiet "Heißluft plus" .

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C).


Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

- Iestatiet maksimāli iespējamo temperatūru (250 °C).
- Apstipriniet ar "OK".

Karsējiet cepeškrāsni vismaz vienu stundu.

- Pēc vismaz vienas stundas izslēdziet cepeškrāsni ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

Krāsns kameras tīrīšana pēc pirmās karsēšanas reizes

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.






Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem un krāsns kameras.

Pirms tīrīšanas ar rokām ļaujiet sildelementiem un krāsns kamerai atdzist.

- Iztīriet krāsns kameru ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.


Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
“Sprache  ”	... “deutsch” “english” ... “Standort”
“Tageszeit”	“Anzeige” “Ein”* “Aus” “Nachtabstaltung” “Zeitformat” “12 Std” “24 Std”* “Einstellen”
“Beleuchtung”	“Ein” “„Ein“ für 15 Sekunden”* “Aus”
“Display”	“Helligkeit”  “QuickTouch” “Ein” “Aus”*
“Lautstärke”	“Signaltöne” “Melodien”*  “Solo-Ton”  “Tastenton”  “Begrüßungsmelodie” “Ein”* “Aus”
“Einheiten”	“Gewicht” “g”* “lb/oz” “lb” “Temperatur” “°C”* “°F”
“Quick-Mikrowelle”	“Leistung” “Garzeit”
“Popcorn”	“Garzeit”
“Booster”	“Ein”* “Aus”
“Vorschlagstemperaturen”	
“Vorschlagsleistungen”	


* Rūpnīcas iestatījums

“Einstellungen”

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
“Kühlgebläsenachlauf”	“Temperaturgesteuert”* “Zeitgesteuert”
“Sicherheit”	“Tastensperre” “Ein” “Aus”* “Inbetriebnahmesperre  ” “Ein” “Aus”*
“Miele@home”	“Aktivieren” “Deaktivieren” “Verbindungsstatus” “Neu einrichten” “Zurücksetzen” “Einrichten”
“Fernsteuerung”	“Ein”* “Aus ”
“RemoteUpdate”	“Ein”* “Aus”
“Softwareversion”	
“Händler”	“Messeschaltung” “Ein” “Aus”*
“Werkeinstellungen”	“Geräteeinstellungen” “Vorschlagsleistungen” “Vorschlagstemperaturen”

* Rūpnīcas iestatījums

Izvēlnes “Einstellungen” atvēršana

Izvēlnē “Weitere”  | “Einstellungen” varat personalizēt savu cepeškrāsni, pielāgojot rūpnīcas iestatījumus savām vajadzībām.

■ Atlasiet “Weitere” .

■ Atlasiet “Einstellungen” .

■ Izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.




Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja nēnotiek gatavošanas process.

“Sprache”

Varat iestatīt savu valsts valodu un savu atrašanās vietu.

Pēc izvēles izdarīšanas un apstiprināšanas displejā tūlīt tiek parādīta izvēlētā valoda.

Norāde: Ja aiz pārskatīšanās esat izvēlējušies valodu, kuru nesaprotat, izvēlieties skārientaustiņu . Orientējieties pēc simbola , lai atkal nokļūtu apakšizvēlnē “Sprache” .

“Tageszeit”

“Anzeige”

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai cepeškrāsnij:

- “Ein”

Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks.

Ja papildus izvēlaties iestatījumu “Display” | “QuickTouch” | “Ein”, visi skārientaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.

Ja papildus izvēlaties iestatījumu

“Display” | “QuickTouch” | “Aus”, cepeškrāsns vispirms ir jāieslēdz, lai varētu to apkalpot.

- “Aus”

Displejs netiek izgaismots, lai taupītu elektroenerģiju. Lai lietotu cepeškrāsni, tā vispirms ir jāieslēdz.

- “Nachtabstaltung”

Lai taupītu elektroenerģiju, diennakts laiks displejā ir redzams tikai no plkst. 5 līdz 23. Pārējā laikā displejs netiek izgaismots.

“Zeitformat”

Varat izvēlēties diennakts laika attēlojumu 24 vai 12 stundu formātā (“24 Std” vai “12 Std”).

“Einstellen”



Iestatiet stundas un minūtes.

Pēc strāvas padeves pārtraukuma tiek atkal parādīts faktiskais diennakts laiks. Diennakts laiks tiek saglabāts apmēram 150 stundas.

Ja cepeškrāsns ir pievienota WLAN bezvadu lokālajam tīklam un ir reģistrēta “Miele” lietotnē, pulksteņa laiks tiek sinhronizēts, pamatojoties uz atrašanās vietas iestatījumu “Miele” lietotnē.

“Einstellungen”



“Beleuchtung”

- “Ein”
Krāsns kameras apgaismojums ir ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku.
- „Ein“ für 15 Sekunden”
Krāsns kameras apgaismojums gatavošanas procesa laikā pēc 15 sekundēm izslēdzas. Izvēloties skārientaustiņu , atkal uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.
- “Aus”
Krāsns kameras apgaismojums ir izslēgts. Izvēloties skārientaustiņu , uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

“Display”

“Helligkeit”

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

- 
maksimālais spilgtums
- 
minimālais spilgtums

“QuickTouch”

Izvēlieties, kā skārientaustiņiem ir jāreaģē, kad cepeškrāsns ir izslēgta:

- “Ein”
Ja papildus izvēlējāties iestatījumu “Tageszeit” | “Anzeige” | “Ein” vai “Nachtabschaltung”, skārientaustiņi reaģē arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta.
- “Aus”
Neatkarīgi no iestatījuma “Tageszeit” | “Anzeige” skārientaustiņi reaģē tikai tad, ja cepeškrāsns ir ieslēgta, kā arī noteiktu laiku pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

“Lautstärke”



“Signaltöne”

Ja ir ieslēgti signāla toņi, signāls atskan, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra un kad ir beidzies iestatītais laiks.

“Melodien”

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.


Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

- 
maksimālais skaņas stiprums
- 
melodija ir izslēgta

“Solo-Ton”



Procesa beigās noteiktu laiku skan ilgstošs skaņas signāls.

Šī solo toņa skaņas augstumu attēlo segmentu josla.


- 
maksimālais skaņas augstums
- 
minimālais skaņas augstums

“Tastenton”

Taustiņu toņa skaļumu, kas atskan, nospiežot skārientaustiņu, attēlo segmentu josla.

- 
maksimālais skaņas stiprums
- 
taustiņu tonis ir izslēgts

“Begrüßungsmelodie”

Sveiciena melodiju, kas atskan, pieskaroties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam , var izslēgt vai ieslēgt.

“Einheiten”

“Gewicht”

Pārtikas produktu svaru automātiskajās programmās varat iestatīt gramos (“g”), mārciņās/uncēs (“lb/oz”) vai mārciņās (“lb”).

“Temperatur”

Temperatūras rādījumu varat iestatīt Celsija grādos (“°C”) vai Fārenheita grādos (“°F”).

“Quick-Mikrowelle”

Tūlītējai mikroviļņu izmantošanai rūpnīcā ir iestatīta 1000 W mikroviļņu jauda un gatavošanas laiks 1 minūte.

- “Leistung”

Varat iestatīt mikroviļņu jaudu 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W vai 1000 W.

- “Garzeit”

Maksimāli iestatāmais gatavošanas laiks ir atkarīgs no iestatītās mikroviļņu jaudas pakāpes:
80–300 W: maksimāli 10 minūtes;
450–1000 W: maksimāli 5 minūtes.

“Popcorn”

Tūlītējai mikroviļņu izmantošanai popkorna gatavošanai rūpnīcā ir iestatīta 850 W mikroviļņu jauda un gatavošanas laiks 2:50 minūtes. Šie iestatījumi atbilst lielākās daļas ražotāju norādījumiem par popkorna gatavošanu mikroviļņu krāsnīs.

Maksimāli var iestatīt 4 minūšu gatavošanas laiku.

Mikroviļņu jaudas iestatījums ir noteikts un to nevar mainīt.

“Booster”

Funkcija “Booster” ir izmantojama, lai ātri uzkarstētu krāsns kameru.

- “Ein”

Funkcija “Booster” gatavošanas procesa uzkarstēšanas fāzes laikā automātiski ir ieslēgta. Grila sildelements, apaļais sildelements un ventilators vienlaicīgi uzkarstē krāsns kameru līdz iestatītajai temperatūrai.

- “Aus”

Funkcija “Booster” gatavošanas procesa uzkarstēšanas fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkarstē tikai attiecīgajā darbības režīmā izmantotajam sildelementam.

“Vorschlagstemperaturen”

Ja jūsu izmantotā temperatūra bieži atšķiras no ieteicamās, ir vērts mainīt ieteicamās temperatūras iestatījumu.

Kad ir atvērts attiecīgais izvēlnes elements, tiek parādīts darbības režīmu izvēles saraksts ar atbilstošajām ieteicamajām temperatūrām.

■ Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

■ Mainiet ieteicamo temperatūru.


■ Apstipriniet ar “OK”.

Ieteicamās temperatūras izmaiņas vienlaikus attiecas arī uz atbilstošo darbības režīmu ar mikroviļņiem.


“Einstellungen”


“Vorschlagsleistungen”

Ja jūsu izmantotā mikroviļņu jauda bieži atšķiras no ieteicamās, ir vērts mainīt ieteicamās jaudas iestatījumu.

Var mainīt ieteicamās jaudas iestatījumu darbības režīmam “Mikrowelle”  un darbības režīmiem ar mikroviļņiem.

Kad ir atvērts attiecīgais izvēlnes elements, tiek parādīts darbības režīmu saraksts ar attiecīgi ieteicamo jaudas iestatījumu.

- “Mikrowelle” :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W,
850 W, 1000 W

- “MW + Bratautomatik” , “Mikrowelle + Heiðluft plus” , “Mikrowelle + Grill”  un “Mikrowelle + Umluftgrill” :
80 W, 150 W, 300 W

- Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu.
- Mainiet ieteicamās jaudas iestatījumu.
- Apstipriniet ar “OK”.

“Kühlgebläsenachlauf”

Pēc gatavošanas procesa beigām dzesēšanas ventilators turpina darboties, lai krāsns kamerā, uz vadības paneļa vai iebūvēšanas nišā nenogulsnētos mitrums.

- “Temperaturgesteuert”
Dzesēšanas ventilators tiek izslēgts, ja temperatūra krāsns kamerā ir zemāka nekā 70 °C.
- “Zeitgesteuert”
Dzesēšanas ventilators tiek izslēgts pēc aptuveni 25 minūtēm.


Ūdens kondensāts var bojāt iebūvēšanas nišu un darba virsmu, kā arī izraisīt koroziju cepeškrāsnī.

Uzglabājot krāsns kamerā ēdienu siltumā un izmantojot iestatījumu “Zeitgesteuert”, gaisa mitrums palielinās un izraisa vadības paneļa aizsvīšanu, mitruma kondensēšanos zem darba virsmas vai uzkrāšanos uz mēbeļu priekšējām virsmām.

Izvēloties iestatījumu “Zeitgesteuert”, neuzglabājiet krāsns kamerā ēdienu, lai uzturētu to siltu.

“Sicherheit”

“Tastensperre”

Taustiņu bloķēšanas funkcija nepieļauj gatavošanas procesa nejaušu apturēšanu vai mainīšanu. Ja taustiņu bloķēšana ir aktivēta, dažas sekundes pēc gatavošanas procesa sākšanas visi skārientaustiņi un displeja lauki tiek bloķēti, izņemot ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

- “Ein”
Taustiņu bloķēšana ir aktivēta. Pieskarieties skārientaustiņam “OK” vismaz 6 sekundes, lai uz īsu brīdi deaktivētu taustiņu bloķēšanu.
- “Aus”
Taustiņu bloķēšana ir deaktivēta. Visi skārientaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.

“Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas. Ja ieslēgšanas bloķēšana ir aktivēta, arī turpmāk varat iestatīt atgādinājuma laiku, kā arī izmantot “MobileStart” funkciju.

ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

- “Ein”
Ieslēgšanas bloķēšana ir aktivēta. Lai cepeškrāsni varētu lietot, vismaz 6 sekundes turiet pirkstu uz skārien-taustiņa “OK”.
- “Aus”
Ieslēgšanas bloķēšanas funkcija ir deaktivēta. Cepeškrāsni var lietot kā parasti.

“Miele@home”

Cepeškrāsns ir mājsaimniecības ierīce, kuru var pievienot “Miele@home” sistēmai. Jūsu cepeškrāsns jau rūpnīcā ir aprīkots ar WLAN bezvadu komunikācijas moduli un ir piemērota bezvadu komunikācijai.

Ir vairākas iespējas, kā pieslēgt cepeškrāsni WLAN bezvadu tīklam. Cepeškrāsni ir ieteicams pieslēgt WLAN bezvadu tīklam, izmantojot “Miele” lietotni vai ar WPS starpniecību.

- “Aktivieren”
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja “Miele@home” ir deaktivēta. WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek atkal ieslēgta.
- “Deaktivieren”
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja “Miele@home” ir aktivēta. “Miele@home” funkcija paliek aktivēta, bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek izslēgta.

- “Verbindungsstatus”
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja “Miele@home” ir aktivēta. Displejā tiek parādīta tāda informācija kā WLAN bezvadu lokālā tīkla uztveršanas kvalitāte, tīkla nosaukums un IP adrese.
- “Neu einrichten”
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja jau ir ierīkots WLAN bezvadu lokālais tīkls. Jūs atiestatāt tīkla iestatījumus un uzreiz iestatāt jaunu tīkla savienojumu.
- “Zurücksetzen”
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja jau ir ierīkots WLAN bezvadu lokālais tīkls. WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek izslēgta un savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu tiek atiestatīts uz rūpnīcas iestatījumu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot “Miele@home”.
Atiestatiet tīkla iestatījumus, ja cepeškrāsni utilizējat, pārdodat vai uzsākat ekspluatēt lietotu cepeškrāsni. Tikai tā var nodrošināt, ka tiek nodzēsti visi personīgie dati un iepriekšējais īpašnieks vairs nevar piekļūt cepeškrāsni.
- “Einrichten”
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja vēl nav savienojuma ar WLAN bezvadu lokālo tīklu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot “Miele@home”.

“Einstellungen”

“RemoteUpdate”

Izvēlnes elements “RemoteUpdate” tiek rādīts tikai tad un to var izvēlēties, ja ir izpildīti “Miele@home” izmantošanas nosacījumi (skatīt nodaļas “Pirmā ieslēgšana” sadaļu “Miele@home”).

Izmantojot “RemoteUpdate” funkciju, var atjaunināt cepeškrāsns programma-tūru. Ja jūsu cepeškrāsns programmai ir pieejams atjauninājums, tas jūsu cepeškrāsnī tiek lejupielādēts automātiski. Atjauninājuma instalēšana nenotiek auto-mātiski, tā ir jāpalaiž manuāli.

Neinstalējot atjauninājumu, varat izman-tot savu cepeškrāsnī kā parasti. Tomēr “Miele” iesaka instalēt atjauninājumus.

Ieslēgšana/izslēgšana

“RemoteUpdate” ir ieslēgta rūpnīcā.

Pieejamais jauninājums tiek automātiski lejupielādēts un tā uzstādīšana ir jāpa-laiž manuāli.

Izslēdziet “RemoteUpdate”, ja nevēla-ties, lai jauninājumi tiktu lejupielādēti automātiski.

“RemoteUpdate” norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota “Miele” lietot-nē.

Ja ir pieejams jauninājums, jūsu cepeškrāsns displejā tiek parādīts attiecīgs zi-ņojums.

Jauninājumu varat instalēt uzreiz vai at-likl instalāciju uz vēlāku laiku. Instalēša-nas dialogs tiek parādīts katru reizi, ie-slēdzot cepeškrāsnī.

Ja nevēlaties instalēt jauninājumu, izslē-dziet “RemoteUpdate”.

Jauninājuma uzstādīšana var ilgt vairā-kas minūtes.

“RemoteUpdate” atjaunināšanas laikā ir jāievēro šādi nosacījumi:


- ja nav saņemts ziņojums, jauninājums nav pieejams;
- instalētu jauninājumu nav iespējams atinstalēt.
- Neizslēdziet cepeškrāsnī jauninājuma instalēšanas laikā. Pretējā gadījumā jauninājums tiks pārtraukts un netiks instalēts.
- Dažus programmatūras atjaunināju-mus var veikt tikai “Miele” Klientu ap-kalpošanas dienests.


“Fernsteuerung”

Ja jūsu mobilajā gala ierīcē ir instalēta “Miele” lietotne, izmantojiet “Miele@home” sistēmu un ir aktivēta tālvadība (“Ein”), varat izmantot funkciju “MobileStart” un, piemēram, pārbaudīt norādījumus par jūsu cepeškrāsnī notiekošu gatavošanas procesu vai izbeigt notiekošu gatavošanas procesu.

Tīklam pieslēgta cepeškrāsns gatavības režīmā patērē maksimāli 2 W.

“MobileStart” aktivēšana

■ Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu “MobileStart”.

Skārientaustiņš  tiek izgaismots. Varat attālināti vadīt cepeškrāsnī ar “Miele” lietotni.

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot “MobileStart”, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

“Softwareversion”

Programmatūras versija ir paredzēta “Miele” Klientu apkalpošanas dienestam. Privātai lietošanai šī informācija nav nepieciešama.

“Händler”

Šī funkcija specializētajam tirgotājam nodrošina iespēju demonstrēt cepeškrāsnī, neieslēdzot karsēšanu. Personīgai lietošanai šis iestatījums nav nepieciešams.

“Messeschaltung”

Ieslēdzot cepeškrāsnī ar aktivētu demonstrācijas režīmu, tiek parādīts norādījums “Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht”.

- “Ein”
Demonstrācijas režīms tiek aktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiepts skārientaustiņš “OK”.
- “Aus”
Demonstrācijas režīms tiek deaktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiepts skārientaustiņš “OK”. Cepeškrāsnī var lietot kā parasti.

“Werkeinstellungen”

- “Geräteeinstellungen”
Visi iestatījumi tiek atiestatīti uz rūpnīcas iestatījumiem.
- “Vorschlagsleistungen”
Visiem mainītajiem mikroviļņu jaudas iestatījumiem tiek atjaunoti rūpnīcas iestatījumi.
- “Vorschlagstemperaturen”
Visām mainītajām ieteicamajām temperatūrām tiek atjaunoti rūpnīcas iestatījumi.

“Kurzzeit”

Funkcijas “Kurzzeit” izmantošana

Atgādinājuma laika \triangle opciju var izmantot atsevišķu procesu kontrolei, piemēram, olu vārīšanai.

Atgādinājuma laika opciju var izmantot, arī ja vienlaikus ir iestatīti gatavošanas procesa automātiskās ieslēgšanās vai izslēgšanās laiki (piemēram, kā atgādinājums noteiktā gatavošanas procesa posmā pievienot garšvielas vai aplaistīt gatavojamo ēdienu).

- Atgādinājuma laiku var iestatīt maksimāli uz 59 minūtēm un 59 sekundēm.

Atgādinājuma laika iestatīšana

Kad ir izvēlēts iestatījums “Display” | “QuickTouch” | “Aus”, ieslēdziet cepeškrāsni, lai iestatītu atgādinājuma laiku. Atgādinājuma laika atskaite tiek parādīta izslēgtai cepeškrāsnij.

Piemērs: lai izvārītu olas, jūs iestatāt atgādinājuma laiku 6 minūtes un 20 sekundes.

- Atlasiet skārienaustiņu \odot .
- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet “Kurzzeit”.

Tiek parādīts uzaicinājums “Einstellen 00:00 Min”.

- Ar navigācijas rūti iestatiet 06:20.
- Apstipriniet ar “OK”.

Atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Kad cepeškrāsns ir izslēgta, diennakts laika rādījuma vietā tiek parādīts \triangle un atgādinājuma laika atskaite.

Ja vienlaikus notiek gatavošanas process **bez** iestatīta gatavošanas laika, atgādinājuma laika atskaite un \triangle tiek parādīti, tikko tiek sasniegta iestatītā temperatūra.

Ja vienlaikus notiek gatavošanas process **ar** iestatītu gatavošanas laiku, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā, jo gatavošanas laika attēlošana displejā ir prioritāra.

Ja ir atvērta izvēlne, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

Kad atgādinājuma laiks ir pagājis, mirgo \triangle , laiks tiek skaitīts uz priekšu un atskan signāls.

- Atlasiet skārienaustiņu \odot .
- Ja nepieciešamas, apstipriniet ar “OK”. Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Atgādinājuma laika mainīšana

- Izvēlieties skārienaustiņu \odot .
- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet “Kurzzeit”.
- Atlasiet “Ändern”.
- Apstipriniet ar “OK”.

Tiek parādīts atgādinājuma laiks.

- Mainiet atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar “OK”.












Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Atgādinājuma laika dzēšana

- Izvēlieties skārienaustiņu \odot .
- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet “Kurzzeit”.
- Atlasiet “Löschen”.
- Apstipriniet ar “OK”.

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
"Betriebsarten"		
"Heißluft plus" 	"160 °C"	"30–250 °C"
"Bratautomatik" 	"160 °C"	"100–230 °C"
"Grill" 	"3"	"1–3"
"Mikrowelle" 	"1000 W"	"80–1000 W"
"Mikrowelle + Heißluft plus" 	"300 W" "160 °C"	"80–300 W" "30–220 °C"
"Mikrowelle + Umluftgrill" 	"300 W" "200 °C"	"80–300 W" "100–200 °C"
"Auftauen" 	"25 °C"	"25–50 °C"
"Popcorn" 	"850 W"	–
"Automatikprogramme" 		
"Weitere" 		
"Eco-Heißluft"	"190 °C"	"100–230 °C"
"Umluftgrill"	"200 °C"	"100–220 °C"
"Mikrowelle + Grill"	"300 W" "3"	"80–300 W" "1–3"
"MW + Bratautomatik"	"300 W" "160 °C"	"80–300 W" "100–200 °C"
"Einstellungen" 		

Mikroviļņu režīms

Darbība

Cepeškrāsnī atrodas magnetrons, kas pārvērš elektrisko strāvu elektromagnētiskajos viļņos (mikroviļņos). Šie viļņi tiek vienmērīgi izkliedēti krāsns kamerā un vienlaikus atstarojas no krāsns kameras metāla sienām.


Mikroviļņi no visām pusēm iekļūst pārtikas produktu iekšienē. Pārtikas produktus veido daudzas molekulas. Mikroviļņu ietekmē šīs molekulas (galvenokārt ūdens molekulas) sāk spēcīgi svārstīties. Tā rezultātā pārtikas produkti sasilst virzienā no ārpusē uz iekšpusi. Jo lielāks ir ūdens saturs produktā, jo ātrāk produkts tiek sasildīts vai pagatavots.

Mikroviļņu priekšrocības

- Pārtikas produktus parasti var pagatavot bez vai ar nelielu šķidrums vai taukvielu daudzumu.
- Atkausēšanas, uzkausēšanas vai gatavošanas laiks ir īsāks nekā uz plīts virsmas vai cepeškrāsnī.
- Pārtikas produktu vitamīni, minerālvielas, dabiskās krāsvielas un īpatnējā garša lielā mērā tiek saglabāti.

Trauku izvēle


Lai mikroviļņi sasniegtu pārtikas produktus, gatavošanas traukiem ir jābūt mikroviļņu caurlaidīgiem. Mikroviļņi izspiežas cauri porcelānam, stiklam, kartonam, plastmasai, taču nespēj izkļūt cauri metālam. Tāpēc nelietojiet metāla traukus vai metālu saturošus traukus. Metāls atstaro mikroviļņus, tādējādi var rasties dzirksteles un mikroviļņi netiek absorbēti.

 Pārmērīgs spiediens noslēgtos traukos vai pudelēs var radīt savainojumus

Karsēšanas laikā noslēgtos traukos un pudelēs rodas spiediens, kas var izraisīt sprādzienu.

Nekad nesildiet cietus vai šķidrus pārtikas produktus noslēgtos traukos vai pudelēs.

Iepriekš atveriet trauku un zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet korķi un knupi.


 Nepiemēroti trauki darbības režīmos ar mikroviļņiem var izraisīt ugunsgrēku.

Mikroviļņu režīmam nepiemēroti trauki var saplīst un sabojāt cepeškrāsnī. Darbības režīmos ar mikroviļņiem izmantojiet tikai mikroviļņu režīmam piemērotus traukus.

Izmantoto trauku materiāls un forma ietekmē ēdiena uzkausēšanas un pagatavošanas ilgumu.

Praksē ir attaisnojušies apaļu un ovālu lēzenu trauku izmantošana. Šādas formas traukos pārtikas produkti sakarst vienmērīgāk nekā stūrainos traukos.

Piemēroti trauki


 Degoši materiāli var izraisīt ugunsgrēku.

Vienreizējās lietošanas trauki no plastmasas, papīra vai citiem degošiem materiāliem var aizdegties un sabojāt cepeškrāsni.

Neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības, karsējot vai gatavojot pārtikas produktus vienreizējās lietošanas traukos no plastmasas, papīra vai citiem degošiem materiāliem.


Varat lietot turpmāk minētos traukus un materiālus:

- ugunsizturīgu stiklu un stikla keramiku;
Izņēmums: kristāla stikli, jo tie satur svīnu un var plaisāt.
- porcelānu;
 - bez metāla dekoriem;
Metāla dekori (piemēram, zelta maliņas vai kobaltzilais) var veidot dzirksteles.
 - bez dobiem rokturiem;
Dobos rokturos var iekļūt mitrums un, tam iztvaikojot, veidojas augsts spiediens, kas var izraisīt dobumu sprādzienvēda iznīcināšanu.
- neglazētu keramiku un keramiku ar zemglazūras krāsām.


 Karsti trauki var radīt savainojumus.





Keramikas trauki var sakarst.

Lietojiet virtuves cimdus, ja izmantojat keramikas traukus.

- Plastmasas trauki un vienreizējie plastmasas trauki darbības režīmā "Mikrowelle" 


Norāde: Lai sargātu apkārtējo vidi, nelietojiet vienreizlietojamus traukus.

Plastmasas traukiem ir jābūt karstumizturīgiem un jāiztur vismaz 110 °C temperatūra. Plastmasas trauki var deformēties un izveidot savienojumus ar pārtikas produktiem. Izmantojiet plastmasas traukus tikai darbības režīmā "Mikrowelle" .

Neizmantojiet plastmasas traukus darbības režīmā "MW + Bratautomatik" , "Mikrowelle + Heiβluft plus" , "Mikrowelle + Grill"  vai "Mikrowelle + Umluftgrill" .

- Plastmasas trauki mikroviļņu krāsniņ Specializētajos veikalos ir iespējams iegādāties īpašus mikroviļņu krāsniņ paredzētus plastmasas traukus.
- Stiropora plastmasas trauki Īslaicīgai pārtikas produktu uzsildīšanai
- Vārīšanas maisiņi no plastmasas Satura uzkaršēšanai vai pagatavošanai tikai tad, ja tajos iepriekš izdur caurumiņus. Pa šiem caurumiņiem var izplūst tvaiks. Tādējādi netiek pieļauta spiediena paaugstināšanās un maisiņa pārplīšana. Turklāt ir pieejami arī īpaši tvaicēšanas maisiņi, kas nav jācaurdur. Lūdzu, ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.
- Cepšanas maisiņi un tunelplēve Ievērojiet ražotāja sniegtos izmantošanas norādījumus.









Mikroviļņu režīms

 Metāla daļas var izraisīt ugunsgrēku.

Tādas metāla daļas kā metāla skavas vai plastmasas un papīra skavas ar tajās iestrādātu stiepli var tā sakarsēt degošus materiālus, ka tie var aizdegties.

Nelietojiet metāla skavas vai plastmasas un papīra skavas ar iestrādātu stiepli.

Norāde: Metāla veidnes ir mazāk piemērotas darbības režīmiem ar mikroviļņiem, jo metāls atstaro mikroviļņus. Mikroviļņi piekļūst kūkām tikai no virspuses, tādējādi paildzinās cepšanas laiks. Ja izmantojat metāla veidnes, novietojiet veidni uz stikla šķīvja tā, lai veidne nesaskartos ar cepeškrāsns sienām. Ja rodas dzirksteles, turpmāk neizmantojiet šo veidni darbības režīmos ar mikroviļņiem.

- **Komplektā iekļautais** režģis pamatā ir piemērots tikai gatavošanas procesiem darbības režīmos "MW + Bratautomatik" , "Mikrowelle + Heiðluft plus" , "Mikrowelle + Grill"  un "Mikrowelle + Umluftgrill" , kā arī darbības režīmos bez mikroviļņiem (iebīdot to kādā ievietošanas līmenī).
- Metāla cepamās veidnes cepšanai darbības režīmos "MW + Bratautomatik" , "Mikrowelle + Heiðluft plus" , "Mikrowelle + Grill"  un "Mikrowelle + Umluftgrill" , kā arī darbības režīmos bez mikroviļņiem

- Alumīnija trauciņi bez vāka gatavo produktu atkausēšanai un sildīšanai Pārtikas produkti tiek sildīti tikai no augšas. Pārļiekot gatavo produktu no alumīnija trauciņa mikroviļņu krāsnīm piemērotā traukā, siltuma sadalīšanās kopumā būs vienmērīgāka.

Izmantojot alumīnija trauciņus un foliju, var būt dzirdama sprakšķēšana un var veidoties dzirksteles.

Tāpēc alumīnija trauciņus nenovietojiet uz režģa, bet gan uz stikla šķīvja. Alumīnija trauciņi un folija nedrīkst pieskarties krāsns kameras sienām un tiem ir jābūt vismaz 2 cm attālumā no tām.


- Metāla iesmi un spīles Gaļas gabalam jābūt daudz lielākam nekā metāla iesmi un spīles.

Nepiemēroti trauki

Traukiem ar dobiem rokturu elementiem un vāka rokturiem mitrums var iekļūt dobumos un tukšumos. Iztvaicējot mitrumam, veidojas augsts spiediens, kas var izraisīt dobumu sprādzienuveida iznīcināšanu (izņēmums: dobumi un tukšumi tiek pietiekami ventilēti).

Nelietojiet gatavošanai traukus ar dobiem rokturu vai vāku elementiem.

Turpmāk minētos traukus un materiālus **nedrīkst** lietot:

- Metāla režģi (tostarp komplektā iekļautais režģis) kopumā **nav** piemēroti izmantošanai darbības režīmā "Mikrowelle" .
- Metāla trauki
- Alumīnija folija
Izņēmums: gaļas gabali ar nevienmērīgu biezumu, piemēram, putna gaļa, tiks atkausēti, uzkaršēti vai pagatavoti vienmērīgāk, ja pēdējās minūtēs to plānākās daļas pārklāsi ar nelielām alumīnija folijas sloksnēm.
- Metāla skavas, plastmasas vai papīra skavas ar iestrādātu stiepli
- Plastmasas trauki ar pilnībā nenonemtiem alumīnija vāciņiem
- Kristālstikls
- Galda piederumi un trauki ar metāla dekoru (piemēram, zelta malu, kobaltzilo)

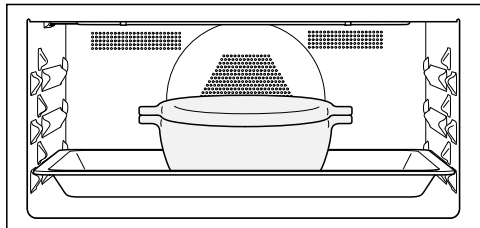
- Trauki ar dobiem rokturu elementiem
- Plastmasas trauki no melamīna
Melamīns uzņem enerģiju un tādējādi tie sakarst.
Iegādājoties plastmasas traukus, noskaidrojiet, no kāda materiāla tie ir izgatavoti.
- Koka trauki
Gatavošanas laikā koka sastāvā esošais ūdens iztvaiko. Tāpēc koks izžūst un rodas plaisas.

Mikroviļņu režīms


Trauku pārbaude

Mikroviļņu režīmam nepiemēroti trauki var radīt dzirksteles vai sprakšķošas skaņas. Ja nav pārliecības, ka stikla, porcelāna vai keramikas trauki ir piemēroti, veiciet trauku pārbaudi.

Trauku pārbaudē nav iespējams noskaidrot, vai rokturiem ir dobi elementi.

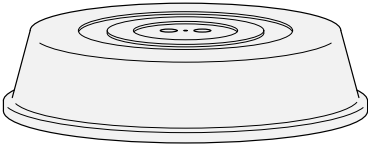


- Iebīdīet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un šķīvja vidū novietojiet tukšu pārbaudāmo trauku.


- Aizveriet durvis.
- Izvēlieties darbības režīmu "Mikrowelle" .
- Iestatiet visaugstāko mikroviļņu jaudu (1000 W) un gatavošanas laiku 30 sekundes.
- Sāciet procesu.
- Visu laiku novērojiet trauku pārbaudi.
- Tikko rodas dzirksteles vai sprakšķoša skaņa, nekavējoties atveriet durvis.

Ja rodas dzirksteles vai ir dzirdamas sprakšķošas skaņas, pārbaudāmais trauks nav piemērots lietošanai mikroviļņu režīmā.



Pārsegs




Norāde: Pārsegu varat iegādāties veikalā.





- Tas nepieļauj pārmērīgu ūdens tvaika izplūdi, it īpaši, ja karsēšanas laiks ir ilgs.
 - Tas paātrina pārtikas produktu uzkaršēšanas procesu.
 - Tas nepieļauj pārtikas produktu izžūšanu.
 - Tas mazina netīrumu veidošanos krāsns kamerā.
- Gatavošanas procesā ar darbības režīmu "Mikrowelle"  izmantojiet mikroviļņiem piemērotu stikla vai plastmasas pārsegu.

Kā alternatīvu var izmantot arī mikroviļņiem piemērotu caurspīdīgu plēvi (parastā caurspīdīgā saimniecības plēve var deformēties un karstuma iedarbībā nokļūt pārtikas produktos).


Pārsega materiāls iztur temperatūru līdz 110 °C. Augstākās temperatūrās (piemēram, darbības režīmā "Grill"  vai "Heißluft plus" ) plastmasa var deformēties un iekļūt pārtikas produktā.


Izmantojiet pārsegu tikai darbības režīmā "Mikrowelle" .

Pārsegs nedrīkst hermētiski noslēgt trauku. Ja trauka diametrs ir neliels, var gadīties, ka netiek nodrošināta ūdens tvaika novadīšana. Pārsegs pārmērīgi sakarst un var izkust. Lietojiet traukus ar pietiekami lielu diametru.

- **Neizmantojiet** pārsegu turpmāk minēto pārtikas produktu sildīšanai:
- pārtikas produktiem ar panējumu;
 - pārtikas produktiem (piemēram, grauzdīņiem), kam ir nepieciešama kraukšķīga garoza;
 - pārtikas produktiem, kas ir jāsilda darbības režīmos "MW + Bratautomatik" , "Mikrowelle + Heißluft plus" , "Mikrowelle + Grill"  vai "Mikrowelle + Umluftgrill" .

Apkalpošana

Ja darbības režīmā "Mikrowelle"  novietojat gatavojamo produktu tieši uz krāsns kameras grīdas, cepeškrāsns var tikt sabojāta.

Darbības režīmā "Mikrowelle"  iebīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un tādus traukus kā tases un cepamās veidnes **vienmēr** novietojiet uz stikla šķīvja.



- Ieslēdziet cepeškrāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

- Iebīdiet gatavojamo produktu krāsns kamerā.
- Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

Vispirms tiek parādīts darbības režīms. Atkarībā no izvēlētā darbības režīma secīgi tiek parādīta ieteicamā temperatūra, ieteicamā jauda un gatavošanas laiks.

- Ja nepieciešams, mainiet gatavošanas procesam ieteiktās vērtības un iestatiet gatavošanas laiku.

Varat temperatūru mainīt vēlāk ar navigācijas rūti, mikroviļņu jaudu ar skārientaustiņu /W un gatavošanas laiku ar skārientaustiņu .

- Katru ievadi apstipriniet ar "OK". Apstiprinot temperatūru, uzsākat gatavošanas procesu darbības režīmos **bez** mikroviļņiem.

Darbības režīmos **ar** mikroviļņiem tiek parādīta iestatītā mikroviļņu jauda un iestatītais gatavošanas laiks.

- Darbības režīmos **ar** mikroviļņiem uzsāciet gatavošanas procesu ar skārientaustiņu "OK".

Gatavošanas process tiek uzsākts.

Ja iestatījāt temperatūru, varat vērot temperatūras paaugstināšanos. Pirmo reizi sasniedzot vēlamo temperatūru, atskan signāls.

Mikroviļņu veidošana beidzas, tiklīdz pārtraucat gatavošanas procesu vai atverat durvis. Varat turpināt gatavošanas procesu ar skārientaustiņu "OK".

- Atkarībā no gatavošanas procesa izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu, lai pabeigtu gatavošanas procesu.
- Izņemiet gatavojamo produktu no krāsns kameras.
- Izslēdziet cepeškrāsni.



Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa


Tiklīdz gatavošanas process ir sācies, atkarībā no darbības režīma varat mainīt šī gatavošanas procesa vērtības vai iestatījumus.

Atkarībā no darbības režīma var tikt mainīti sekojošie iestatījumi:

- "Temperatur"
- "Leistung"
- "Garzeit"
- "Fertig um"
- "Start um"

Temperatūras maiņa

Ieteicamo temperatūru varat iestatīt ar "Weitere"  | "Einstellungen"  | "Vorschlagstemperaturen", lai pastāvīgi pieskaņotu saviem gatavošanas ieradumiem.

- Atlasiet bulttaustiņu \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā .

Displejā tiek parādīta iestatītā temperatūra.


- Navigācijas rūtī izmainiet iestatīto temperatūru.



Temperatūra mainās ar 5 °C soli.

- Apstipriniet ar "OK".

Gatavošanas process turpinās ar izmainīto temperatūras iestatījumu.

Mikroviļņu jaudas maiņa

Mikroviļņu jaudu var mainīt darbības režīmā "Mikrowelle"  un darbības režīmos ar mikroviļņiem.

Ieteicamo jaudu var iestatīt ar "Weitere"  | "Einstellungen"  | "Vorschlagsleistungen", lai pastāvīgi pielāgotu saviem gatavošanas ieradumiem.

- Atlasiet skārientaustiņu /W.

Displejā tiek parādīta iestatītā mikroviļņu jauda.

- Navigācijas rūtī izmainiet mikroviļņu jaudu.

Varat iestatīt turpmāk minēto mikroviļņu jaudu: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.


- Apstipriniet ar "OK".

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmainīto mikroviļņu jaudu.

Gatavošanas laiku iestatīšana



Ja starp ēdiena ievietošanu un gatavošanas laika sākumu paies pārāk ilgs laiks, var pasliktināties gatavošanas rezultāts. Svaigi pārtikas produkti var mainīt krāsu vai pat sabojāties. Cepšanas gadījumā mīkla var sakalst un var mazināties rauga iedarbība. Izvēlieties pēc iespējas īsāku laiku līdz gatavošanas procesa sākumam.

Ievietojāt gatavojamo produktu krāsns kamerā, izvēlējaties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.


Ievadot "Garzeit", "Fertig um" vai "Start um" ar skārientaustiņu , varat automātiski izslēgt vai ieslēgt un izslēgt gatavošanas procesu.

- "Garzeit"
Iestatiet ēdiena pagatavošanai nepieciešamo laiku. Pēc šī laika krāsns kameras karsēšana automātiski izslēdzas. Maksimālais gatavošanas laiks, ko ir iespējams iestatīt, ir atkarīgs no izvēlētā darbības režīma.
- "Fertig um"
Iestatiet laiku, kurā gatavošanas procesam ir jābeidzas. Krāsns kameras karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski izslēgta.
- "Start um"
Šī funkcija tiek parādīta izvēlnē tikai tad, ja ir iestatīts "Garzeit" vai "Fertig um". Ar "Start um" var iestatīt gatavošanas procesa sākuma laiku. Krāsns kameras karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski ieslēgta.

Apkalpošana


- Izvēlieties skārientaustiņu .
- Iestatiet vēlamos laikus.
- Apstipriniet ar “OK”.
- Izvēlieties skārientaustiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana


- Atlasiet skārientaustiņu .
- Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- Apstipriniet ar “OK”.
- Atlasiet “Ändern”.

Šis izvēlnes elements netiek parādīts, ja vēlaties mainīt gatavošanas laiku darbības režīmos **ar** mikroviļņiem, jo tad vienmēr ir jāiestata gatavošanas laiks.

Laiks ir izgaismots.



- Mainiet laika iestatījumu.
- Apstipriniet ar “OK”.
- Izvēlieties skārientaustiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.
- Darbības režīmos **ar** mikroviļņiem turpiniet gatavošanas procesu ar skārientaustiņu “OK”.

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

Norāde: Darbības režīmā “Mikrowelle”  varat mainīt gatavošanas laiku arī ar navigācijas rūti.

Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana


Darbības režīmā **ar** mikroviļņiem varat dzēst iestatītos laikus tikai “Fertig um” un “Start um”. Gatavošanas laikam vienmēr ir jābūt iestatītam.

- Izvēlieties skārientaustiņu .
- Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- Apstipriniet ar “OK”.
- Atlasiet “Löschen”.
- Apstipriniet ar “OK”.
- Izvēlieties skārientaustiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Ja darbības režīmā **bez** mikroviļņiem dzēšat “Garzeit”, tāpat tiek nodzēsti arī “Fertig um” un “Start um” iestatītie laiki.

Ja dzēšat “Fertig um” vai “Start um”, gatavošanas process tiek sākts ar iestatīto gatavošanas laiku.

Gatavošanas procesa pārtraukšana darbības režīmā “Mikrowelle”

Darbības režīmā “Mikrowelle”  varat pārtraukt gatavošanas procesu un apturēt gatavošanas laiku.

Kamēr notiek gatavošanas laika atskaitē, izgaismojas skārientaustiņš “OK”.

- Atlasiet skārientaustiņu “OK”.

Gatavošanas process tiek pārtraukts un gatavošanas laiks apturēts.

Izgaismojas skārientaustiņš “OK”.

- Atlasiet skārientaustiņu “OK”.

Turpinās gatavošanas process un gatavošanas laika atskaitē.

Gatavošanas procesa pārtraukšana

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu vai skārientaustiņu ↵.
- Kad tiek parādīts "Vorgang abbrechen", apstipriniet ar "OK".


Pēc tam tiek izslēgta krāsns kameras karsēšana un apgaismojums. Iestatītie gatavošanas laiki tiek dzēsti.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana



Funkcija "Booster" ir izmantojama, lai ātri uzkarsētu krāsns kameru atsevišķos darbības režīmos.



Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkarsē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

- Lielāko daļu ēdienu var iebīdīt aukstā krāsns kamerā, lai izmantotu siltumu jau uzkarsēšanas fāzē.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, gatavojot tumšas mīklas maizi, kā arī rostbifu un fileju darbības režīmā "Heißluft plus" .

"Booster"

Funkcija "Booster" ir izmantojama, lai ātri uzkarsētu krāsns kameru.

Rūpnīcā šī funkcija ir iestatīta turpmāk minētajiem darbības režīmiem ("Weiter"  | "Einstellungen"  | "Booster" | "Ein"):

- "Heißluft plus" 
- "Bratautomatik" 

Ja ir iestatīta temperatūra, kas pārsniedz 100 °C, un ir ieslēgta funkcija "Booster", ātrās uzkarsēšanas fāzes laikā krāsns kamera tiek sakarsēta līdz iestatītajai temperatūrai. Turklāt vienlaicīgi tiek ieslēgts grila sildelements, apaļais sildelements un ventilators.

Vārīgi mīklas izstrādājumi (piemēram, biskvīta mīkla un sīki cepumi), izmantojot funkciju "Booster", tiek apbrūnāti pārāk ātri.

Gatavojot šādus produktus, izlēdziet funkciju "Booster".

"Booster" izslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

- Atlasiet iestatījumu "Booster" | "Aus", pirms izvēlaties vajadzīgo darbības režīmu.

Funkcija "Booster" uzkarsēšanas fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkarsē tikai attiecīgajā darbības režīmā izmantojamais sildelements.


Ja vēlāk atkal gribat uzsākt gatavošanas procesu ar funkciju "Booster", atlasiet iestatījumu "Booster" | "Ein", lai atkal ieslēgtu šo funkciju.

“Quick-Mikrowelle” un “Popcorn”

Šīs funkcijas var izmantot tikai tad, ja vienlaikus nenotiek cits gatavošanas process.


Vienmēr izmantojiet stikla šķīvi.

“Quick-Mikrowelle”


Pieskaroties skārientaustiņam , mikroviļņu krāsns sāk darbību ar noteiktu mikroviļņu jaudu un gatavošanas laiku, piemēram, šķidrumu uzsildīšanai.

Rūpnīcas iestatījumi ir maksimālā mikroviļņu jauda 1000 W un gatavošanas laiks 1 minūte.

Mikroviļņu jaudas un gatavošanas laika iestatījumu var mainīt. Maksimālais iestatāmais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais mikroviļņu jaudas (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Quick-Mikrowelle”).

- Izvēlieties skārientaustiņu . Vairākkārt izvēloties šo skārientaustiņu, gatavošanas laiku var pakāpeniski paildzināt.

Tiek parādīts atlikušais laiks.


Varat jebkurā laikā pārtraukt un turpināt gatavošanas procesu ar skārientaustiņu “OK” vai pārtraukt ar skārientaustiņu .

Beidzoties gatavošanas procesam, tiek parādīts “Fertig” un atskan signāls.

- Izvēlieties skārientaustiņu .

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

“Popcorn”


Pieskaroties skārientaustiņam , mikroviļņu krāsns sāk darbību ar noteiktu mikroviļņu jaudu un gatavošanas laiku.

Rūpnīcas iestatījums ir 850 W mikroviļņu jauda un gatavošanas laiks 2:50 minūtes. Šie iestatījumi atbilst lielākās daļas ražotāju norādījumiem par popkorna gatavošanu mikroviļņu krāsnīs.

Maksimāli var iestatīt 4 minūšu gatavošanas laiku. Mikroviļņu jaudas iestatījums ir noteikts un to nevar mainīt (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Popcorn”).

- Atlasiet skārientaustiņu .

Tiek parādīts atlikušais laiks.

Varat jebkurā laikā pārtraukt un atkal turpināt gatavošanas procesu ar skārientaustiņu “OK” vai pārtraukt ar skārientaustiņu .

Vienreizējās lietošanas trauki no pāpīra vai citiem degošiem materiāliem var aizdegties un sabojāt cepeškrāsni.

Gatavošanas procesa laikā neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības un ievērojiet uz iepakojuma sniegtos norādījumus.


Beidzoties gatavošanas procesam, tiek parādīts “Fertig” un atskan signāls.

- Atlasiet skārientaustiņu .

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Kategorijas

Automātiskās programmas  ērtākai pārskatāmībai ir sašķirotas pēc kategorijām. Tikai izvēlieties savam gatavojamajam ēdienam piemērotu automātisko programmu un izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Automātisko programmu izmantošana

- Atlasiet “Automatikprogramme” .

Tiek parādīts izvēles saraksts.

- Atlasiet nepieciešamo kategoriju.

Tiek parādītas izvēlētajai kategorijai pieejamās automātiskās programmas.

- Atlasiet nepieciešamo automātisko programmu.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Norādījumi par izmantošanu

- Kopā ar iekārtu piegādātās receptes ir paredzētas, lai atvieglotu orientēšanos automātisko programmu izmantošanā. Ar attiecīgo automātisko programmu var gatavot ēdienus pēc līdzīgām receptēm ar atšķirīgiem daudzumiem.
- Pēc gatavošanas procesa beigām un pirms automātiskās programmas sākšanas vispirms ļaujiet krāsns kameras atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Dažās automātiskajās programmās vispirms ir jānogaida, līdz krāsns kamera uzkarst, pirms tajā var ievietot gatavojamos produktus. Attiecīgais norādījums kopā ar laika rādījumu būs redzams displejā.
- Dažās automātiskajās programmās pēc noteikta gatavošanas laika ēdienam jāpievieno šķidrums. Attiecīgais norādījums kopā ar laika rādījumu būs redzams displejā (piemēram, par šķidruma pievienošanu).
- Informācija par automātisko programmu izpildes ilgumu ir aptuvenais laiks. Atkarībā no gatavošanas procesa norises tas var būt īsāks vai ilgāks. Īpaši gatavojamās gaļas sākotnējā temperatūra var izraisīt gatavošanas laika izmaiņas.

Citi lietojuma veidi



Šajā nodaļā ir informācija par turpmāk minētajiem lietojuma veidiem:

- “Auftauen”
- “Dörren”
- Karsēšana
- Gatavošana
- Konservēšana
- Dzīļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni

“Auftauen”

Ja saldēts produkts tiek atkausēts saudzīgi, vitamīni un barības vielas lielā mērā saglabājas.

■ Lietojiet kādu no turpmāk minētajiem darbības režīmiem:

- darbības režīmā “Auftauen”  jūs iestatāt atkausēšanas temperatūru;
- darbības režīmā “Mikrowelle”  jūs iestatāt mikroviļņu jaudu un atkausēšanas laiku.

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

Mikrobi, piemēram, salmonellas, var izraisīt smagu saindēšanos ar pārtikas produktiem.

Atkausējot zivis un gaļu (it īpaši putnu gaļu), ir jāievēro sevišķa tīrība.

Nelietojiet atkausēšanas rezultātā radušos šķidrumu.

Pēc atkausēšanas tūlīt sāciet pārtikas produktu turpmāku apstrādi.


Ieteikumi

- Saldētos produktus atkausējiet bez iepakojuma uz stikla šķīvja.
- Atkausējot putnu gaļu, izmantojiet stikla šķīvi, uz kura ir uzlikts režģis. Tādējādi saldētie produkti neatradīsies izplūstošajā šķidrumā.

- Gaļa, putnu gaļa vai zivis pirms gatavošanas nav jāatkausē pilnībā. Pietiek, ja šie produkti ir daļēji atkausēti. Produktu virskārta ir pietiekami mīksta, lai tajā iesūktos garšvielas.


Darbības režīma “Auftauen” izmantošana

Šis darbības režīms ir izveidots saudzīgai sasaldētu produktu atkausēšanai.

- Atlasiet “Auftauen” .
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.


Krāsns kameras gaiss cirkulē un saldējamie produkti tiek saudzīgi atkausēti.

Darbības režīma “Mikrowelle” izmantošana




Atkausēšanai var izmantot arī darbības režīmu “Mikrowelle” . Jūs iestatāt mikroviļņu jaudu un atkausēšanas laiku.

Nepieciešamais laiks ir atkarīgs no pārtikas produktu struktūras, daudzuma un sākotnējās temperatūras. Ievērojiet arī izturēšanas laiku.

Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.

- Atlasiet “Mikrowelle” .
- Atkarībā no pārtikas produkta iestatiet tabulā norādīto mikroviļņu jaudu un atkausēšanas laiku.
- Parasti izvēlieties vidējo norādīto laiku.
- Iebīdiet stikla šķīvi ar pārtikas produktu krāsns kamerā 1. ievietošanas līmenī.

Atkausēšana darbības režīmā “Mikrowelle”

Atkausējamais produkts	Daudzums	 (W)	 (min.)	 ¹ (min.)
Sviests	250 g	80	8–10	5–10
Piens	1000 ml	450	12–16	10–15
Smilšu kūkas (3 gab.)	apm. 300 g	150	4–6	5–10
Augļu kūkas (3 gab.)	apm. 300 g	150	6–8	10–15
Sviesta kūkas (3 gab.)	apm. 300 g	150	6–8	5–10
Krējuma, krēma tortes (3 gab.)	apm. 300 g	80	4–4:30	5–10
Rauga vai kārtainās mīklas cepumi (3 gab.)	apm. 300 g	150	6–8	5–10

 Mikrovilņu jauda,  Atkausēšanas laiks,  Izturēšanas laiks


¹ Pārtikas produktiem ir jāļauj pastāvēt istabas temperatūrā. Šajā izturēšanas laikā pārtikas produktā notiek vienmērīga temperatūras sadalīšanās.

Citi lietojuma veidi





Kaltēšana

Žāvēšana vai kaltēšana ir tradicionāls augļu, dažu dārzeņu veidu un garšaugu konservēšanas veids.

Augļiem un dārzeņiem ir jābūt svaigiem, gataviem un bez iespaidumiem.

- Ja nepieciešams, nomizojiet žāvējamos produktus, izņemiet no tiem kauliņus un sadaliet gabalos.
- Žāvējamus produktus atkarībā no lieluma pēc iespējas vienā kārtā vienmērīgi izvietojiet uz režģa vai stikla šķīvja.
- Vienlaikus žāvējiet ne vairāk kā 2 ievietošanas līmeņos. Iebīdiet žāvējamus produktus līmeņos 1+2. Ja lietojat režģi un stikla šķīvi, iebīdiet stikla šķīvi zem režģa.
- Atlasiet "Heißluft plus" .
- Mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet žāvēšanas laiku.
- Regulāri apgroziet žāvējamus produktus uz stikla šķīvja.


Ja žāvējamie produkti ir veseli vai sagriezti uz pusēm, žāvēšanas laiks paildzinās.

Žāvējamie produkti		🌡️ (°C)	🕒 (h)
Augļi		60–70	2–8
Dārzeņi		55–65	4–12
Sēnes		45–50	5–10

Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, 🕒 Žāvēšanas laiks,  "Heißluft plus"

- Ja krāsns kamerā veidojas ūdens pilieni, pazeminiet temperatūru.

Žāvējamo produktu izņemšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apgaismas var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Izņemot žāvējamus produktus, lietojiet virtuves cimdus.


- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeņiem atdzist.

Kaltētiem augļiem ir jābūt pilnīgi sausiem, tomēr mīksti un elastīgiem. Pārlaužot vai pārgriežot no tiem nedrīkst izplūst sula.

- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkā vai kārbās.

Karsēšana


Obligāti ievērojiet nodaļas “Drošības norādījumi un brīdinājumi” sadaļā “Pa-reiza lietošana” sniegto informāciju.

 Karsti pārtikas produkti var radīt savainojumus.

Ja zīdaiņu vai bērnu pārtika tiek pār-mērīgi uzkaršēta, bērni ar to var ap-dedzināties.

Zīdaiņu un bērnu pārtiku sildiet tikai 30–60 sekundes ar 450 vatu jaudu.


Pēc uzkaršēšanas pārtikas produkti, jo īpaši zīdaiņu un bērnu pārtika, ob-ligāti jāapmaisa vai jāsakrata un jāpa-garšo, lai bērni neapdedzinātos.

 Pārmērīgs spiediens noslēgtos traukos vai pudelēs var radīt sa-vainojumus.

Karsēšanas laikā noslēgtos traukos un pudelēs rodas spiediens, kas var izraisīt sprādzienu.

Nekad nesildiet pārtikas produktus vai šķidrumus noslēgtos traukos vai pudelēs. Iepriekš atveriet trauku un zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet korķi un knupi.

Karsti šķidrumi var radīt sa-vainojumus.

Gatavošanas laikā, it īpaši šķidrumu karsēšanas laikā ar darbības režīmu “Mikrowelle” , ir iespējams, ka vārī-šanās temperatūra jau ir sasniegta, bet raksturīgie tvaika burbulīši vēl nav redzami. Šķidrums neuzvārās vienmērīgi.

Šī vārīšanās aizkave var izraisīt sprā-dzienvēda pārvārīšanos, kuras rezul-tātā varat applaucēties, ņemot trauku ārā no krāsns. Nelabvēlīgos apstāk-ļos spiediens var būt tik stiprs, ka durvis atveras pašas no sevis.


Pirms karsēšanas vai vārīšanas sa-maisiet šķidrumu.

Pēc karsēšanas uzgaidiet vismaz 20 sekundes un tikai tad izņemiet trauku no krāsns kameras.

Karsēšanas laikā traukā var ielikt stikla stienīti vai citu līdzīgu priekš-metu, ja tāds ir pieejams.

Citi lietojuma veidi

Darbības režīma “Mikrowelle” izmantošana


Darbības režīms “Mikrowelle”  ir piemērots karsēšanai.

Nepieciešamais laiks ir atkarīgs no pārtikas produktu struktūras, daudzuma un sākotnējās temperatūras. Tikko no ledusskapja izņemtu pārtikas produktu uzkarsēšanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā pārtikas produktiem istabas temperatūrā. Ievērojiet arī izturēšanas laiku.

Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.

Vienmēr nosedziet produktu. Vaļējā veidā var karsēt tikai ceptus produktus panējumā.

- Novietojiet uzsildāmo pārtikas produktu ar pārsegu uz stikla šķīvja.
- Iebīdīet stikla šķīvi krāsns kamerā 1. ievietošanas līmenī.
- Atlasiet “Mikrowelle” .
- Atkarībā no pārtikas produkta iestatiet mikroviļņu jaudu un gatavošanas laiku.
Attiecīgās vērtības atsevišķiem pārtikas produktiem skatiet tabulā.
- Vairākkārt apgroziet, sadaliet vai samaisiet pārtikas produktus. Maisiet no ārmalām uz vidu, jo ārmalās ēdiens uzkarst ātrāk.

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.




Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem. Trauka apakšdaļā var veidoties atsevišķi ūdens pilieni.

Lietojiet virtuves cimdus, darbojoties karstā krāsns kamerā un ņemot ārā traukus.

Izturēšanas laiks ir darbības pārtraukuma laiks, kurā temperatūra izlīdzinās vienmērīgi visā pārtikas produktā.

- Pārtikas produktu pēc uzkarsēšanas dažas minūtes atstājiet istabas temperatūrā, lai temperatūra pārtikas produktā izlīdzinātos vienmērīgi.

Uzkarsēšana darbības režīmā “Mikrowelle”

Dzēriens/ ēdiens	Daudzums	 (W)	 (min.)	 ¹ (min.)
Dzērieni (dzeršanas temperatūra 60–65 °C)	1 tase/1 glāze (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Zīdaiņa pudelīte (piens) ²	apm. 200 ml	450	0:50–1:00 ³	1
Bērnu pārtika ³	1 glāze (200 g)	450	0:30–1:00	1
Cepeša šķēle ar mērci ³	200 g	600	3:00–5:00	1
Piedevas ³	250 g	600	3:00–5:00	1

 Mikrovilņu jauda,  Gatavošanas laiks,  Izturēšanas laiks

- 1 Pārtikas produktiem ir jāļauj pastāvēt istabas temperatūrā. Šajā izturēšanas laikā pārtikas produktā notiek vienmērīga temperatūras sadalīšanās.
- 2 Nepieļaujiet uzvārīšanās aizkavi, pirms karsēšanas samaisiet šķidrumus. Pēc karsēšanas uzgaidiet vismaz 20 sekundes un tikai tad izņemiet trauku no krāsns kameras. Karsēšanas laikā traukā var ielikt stikla stienīti vai citu līdzīgu priekšmetu, ja tāds ir pieejams.
- 3 Norādītais laiks attiecas uz produktiem ar sākotnējo temperatūru apmēram 5 °C. Pārtikas produktiem, kurus parasti neuzglabā ledusskapī, sākotnējā temperatūra ir istabas temperatūra, aptuveni 20 °C. Uzsildiet pārtikas produktus līdz 70–75 °C temperatūrai (izņemot zīdaiņu pārtiku un vārīgas mērces).

Citi lietojuma veidi


Gatavošana

Obligāti ievērojiet nodaļas “Drošības norādījumi un brīdinājumi” sadaļā “Pareiza lietošana” sniegto informāciju.




Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu, piemēram, tomāti, desiņas, nemizoti kartupeļi, baklažāni, tos karsējot vai gatavojot, var pārsprāgt.

Šie pārtikas produkti iepriekš vairākās vietās ir jāsadur vai jāiegriež, lai tvaiks, kas rodas karsēšanas laikā, varētu izplūst.

Karsējot olas ar čaumalu, tās var pārsprāgt pat pēc izņemšanas no krāsns kameras.

Olas ar čaumalām vāriet tikai īpašos traukos. Nesildiet cieti vārītas olas darbības režīmā “Mikrowelle” .

Ieteikumi

- Vairākkārt apgroziet, sadaliet vai samaisiet pārtikas produktus. Maisiet no ārmalām uz vidu, jo ārmalās ēdiens uzkarst ātrāk.
- Darbības režīmos ar mikroviļņiem izmantojiet tikai mikroviļņiem un cepeškrāsnīm piemērotus traukus.
- Gatavošanai pēc iespējas izmantojiet automātiskās programmas.
- Darbības režīmā “Mikrowelle + Umluftgrill”  un “Mikrowelle + Grill”  vienmēr gatavojiet neapsegta produktus, pretējā gadījumā pārtikas produkti netiks apbrūnināti.
- Darbības režīmā “Mikrowelle”  uzvārīšanai atlasiet mikroviļņu jaudu 850 W un turpiniet gatavošanu ar 450 W.
Ņemiet vērā šī dokumenta beigās esošajās gatavošanas tabulās sniegtos norādījumus.

Gatavošana darbības režīmā "Mikrowelle"

Zupas/sautējumi Dārzeni	☐ (g)	🕒 850 W (min.)	+	🕒 450 W (min.)	⌚ ¹ (min.)
Sautējums	1500	10	+	20	1
Zupa	1500	11	+	24	1
Zirņi	500	5	+	10	2
Zirņi (saldēti)	450	5	+	12	2
Burkāni	500	5	+	10	2
Brokoļu rozetes	500	6	+	8	2
Brokoļi (saldēti)	450	5	+	11	2
Ziedkāpostu rozetes	500	6	+	10	2
Kolrābju stienīši	500	3	+	8	2
Spargeļi	500	5	+	8	2
Puravi	500	5	+	8	2
Puravi (saldēti)	450	5	+	8	2
Paprikas sloksnītes	500	5	+	10	2
Pupiņas, zaļas	500	4	+	12	2
Briseles kāposti	500	5	+	12	2
Briseles kāposti (saldēti)	450	5	+	10	2
Dārzeņu maisījums (saldēts)	450	5	+	12	2

☐ Svārs, 🕒 Gatavošanas laiks, ⌚ Izturēšanas laiks

¹ Pārtikas produktiem ir jāļauj pastāvēt istabas temperatūrā. Šajā izturēšanas laikā pārtikas produktā notiek vienmērīga temperatūras sadalīšanās.


Citi lietojuma veidi

Konservēšana

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

Vienreizēja pākšaugu un gaļas vārīšana nevar pietiekami iznīcināt baktērijas “Clostridium-Botulinum” sporas. Tāpēc var rasties toksīni, kas var izraisīt smagu saindēšanos. Šīs sporas var iznīcināt tikai atkārtota uzkaršēšana.

Pākšaugus un gaļu pēc atdzišanas 2 dienu laikā **vienmēr** uzvāriet otrreiz.

 Pārmērīgs spiediens noslēgtās kārbās var radīt savainojumus.



Konservējot un karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspiediens un kārbas var pārsprāgt.


Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.

Augļu un dārzeņu sagatavošana


Dati atbilst ne vairāk kā 5 burkām ar 0,5 l tilpumu.

Izmantojiet tikai īpaši šim nolūkam paredzētas burkas, ko var iegādāties specializētajos veikalos:

- “Heißluft plus” : konservēšanas burkas un burkas ar skrūvējamu vāku;
- “Mikrowelle” : mikroviļņiem piemērotas konservēšanas burkas ar stikla vāku, kas tiek aizvērtas ar caurspīdīgu līmlenti.

- Izmantojiet tikai nebojātas burkas un gumijas blīves.
- Pirms konservēšanas izskalojiet burkas ar karstu ūdeni un piepildiet tās ne vairāk kā 2 cm zem augšējās malas.
- Pēc konservējamā produkta iepildīšanas notīriet stikla burkas malu ar tīru drānu un karstu ūdeni.
- Lietojiet burku aizvēršanai tikai caurspīdīgas līmlentes. Neizmantojiet metāla skavas, jo tās darbības režīmā “Mikrowelle”  rada dzirksteles.
- Iebīdīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un uz tā novietojiet burkas.

Darbības režīma “Heißluft plus” izmantošana

- Atlasiet darbības režīmu “Heißluft plus”  un temperatūru 160–170 °C.
- Uzgaidiet, līdz rodas “pērles” (burkāš vienmērīgi paceļas burbulīši).



Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet temperatūru.


Augļu un gurķu konservēšana

- Tikko burkāš var saskatīt burbulīšus, iestatiet norādīto termiskās pēcapstrādes temperatūru un ļaujiet burkāš norādīto laiku silt krāsns kamerā.

Dārzeņu konservēšana


- Tikko burkāš var saskatīt burbulīšus, iestatiet norādīto konservēšanas temperatūru un konservējiet dāržeņus norādīto laiku.
- Pēc konservēšanas iestatiet norādīto termiskās pēcapstrādes temperatūru un ļaujiet burkāš norādīto laiku silt krāsns kamerā.

		
Augļi	–/–	30 °C 25–35 min.
Gurķi	–/–	30 °C 25–30 min.
Sarkanās bietes	120 °C 30–40 min.	30 °C 25–30 min.
Pupiņas (zaļas vai dzeltenas)	120 °C 90–120 min.	30 °C 25–30 min.

 Konservēšanas temperatūra un laiks, tikko var saskatīt burbulīšus

 Termiskās pēcapstrādes temperatūra un laiks

Darbības režīma “Mikrowelle” izmantošana

- Atlasiet darbības režīmu “Mikrowelle”  un mikroviļņu jaudu 850 W.
- Uzgaidiet, līdz rodas “pērles” (burkāš vienmērīgi paceļas burbulīši). Vienai burkai šis process ilgst apmēram 3 minūtes. Konservējot 5 burkāš, laiks tātad paldzinās līdz apmēram 15 minūtēm.



Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet mikroviļņu jaudu.



Augļu un gurķu konservēšana

- Tiklīdz burkāš var saskatīt burbulīšus, izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet burkāš norādīto laiku silt krāsns kamerā.

Dārzeņu konservēšana

- Tiklīdz burkāš var saskatīt burbulīšus, iestatiet norādīto mikroviļņu jaudu un konservējiet dāržeņus norādīto laiku.
- Pēc konservēšanas izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet burkāš norādīto laiku silt krāsns kamerā.


		
Augļi	–/–	25–35 min.
Gurķi	–/–	25–30 min.
Sarkanās bietes	450 W 20–30 min.	25–30 min.
Pupiņas (zaļas vai dzeltenas)	450 W 20–30 min.	25–30 min.

/  Mikroviļņu jauda un laiks, tiklīdz var saskatīt burbulīšus

 Termiskās pēcapstrādes laiks

Citi lietojuma veidi

Burku izņemšana pēc konservēšanas

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Burkas pēc konservēšanas ir ļoti karstas. Izņemot burkas, lietojiet virtuves cimdus.

- Izņemiet burkas no krāsns kameras.
- Pārklājiet burkas ar dvieli un apmēram uz 24 stundām atstājiet vietā, kur nav caurvēja.
- Pākšaugus un gaļu pēc atdzišanas 2 dienu laikā **viennēr** uzvāriet otrreiz.
- Konservēšanas burkām noņemiet aizslēgus un pēc tam pārbaudiet, vai visas burkas ir aizvērtas.

Vai nu atkārtoti uzvāriet vaļējās burkas, vai arī uzglabājat tās vēsumā un nekavējoties izlietojiet iekonservētos augļus vai dārzeņus.

- Uzglabāšanas laikā pārbaudiet burkas. Ja burkas uzglabāšanas laikā ir atvērušās vai skrūvējamais vāks ir izspiedies un atverot nekrakšķ, iznīciniet to saturu.

Dziļi sasaldēti produkti/ gatavie ēdieni

Ieteikumi par kūkām, picām, bagetēm

- Kūkas, picas un bagetes cepiet uz režģa, kas ir pārklāts ar cepamo papīru.
- Izvēlieties zemāko no temperatūrām, kas ir norādītas uz iepakojuma.

Ieteikumi par frī kartupeļiem, krocketēm un līdzīgiem produktiem

- Šos dziļi sasaldētos produktus gatavojiet uz stikla šķīvja, kas ir pārklāts ar cepamo papīru.


- Izvēlieties zemāko no temperatūrām, kas ir norādītas uz iepakojuma.
- Vairākas reizes apgroziet produktu.

Dziļi sasaldētu produktu/gatavo ēdienu pagatavošana


Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību. Nobrūniniet kūkas, picu, frī kartupeļus vai līdzīgus produktus tikai līdz zeltainai dzeltenai krāsai un necepiet tos līdz tumši brūnai krāsai.

- Izvēlieties uz iepakojuma norādīto darbības režīmu un temperatūru.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru.
- Iebīdīdēt ēdienu iepriekš uzkarsētajā krāsns kamerā uz iepakojuma norādītajā ievietošanas līmenī.
- Pēc īsākā uz iepakojuma norādītā gatavošanas laika pārbaudiet ēdiena gatavību.

Trauku sildīšana

Trauku sasildīšanai izmantojiet režīmu "Heißluft plus" .

Sildiet tikai karstumizturīgus traukus.

- Iebīdīdēt režģi 1. ievietošanas līmenī un uzlieciet uz tā sildāmos traukus. Atkarībā no trauku lieluma tos var novietot arī uz krāsns kameras pamatnes un papildus izņemt atbalsta režģus.
- Atlasiet "Heißluft plus" .
- Iestatiet temperatūru 50–80 °C.

 Apdedzināšanās risks!

Izņemot traukus, lietojiet virtuves cimdus. Trauka apakšdaļā var veidoties atsevišķi ūdens pilieni.

- Izņemiet sasildītos traukus no krāsns kameras.

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību. Nobrūniniet kūkas, picu, frī kartupeļus vai līdzīgus produktus tikai līdz zeltaini dzeltenai krāsai un necepiet tos līdz tumši brūnai krāsai.

Ieteikumi cepšanai

- Iestatiet gatavošanas laiku. Konditorejas izstrādājumiem nav vēlama pārāk ilga procesa atlikšana. Pretējā gadījumā mīkla sakaltīs un mazināsies rauga iedarbība.
- Nelietojiet gaišas spoža materiāla veidnes ar plānām sieniņām, jo gaišas veidnes rada nevienmērīgu vai vāju apbrūninājumu. Nelabvēlīgos apstākļos gatavojamais produkts nesaņiedz gatavību.
- Kūkas kvadrātveida vai garenās veidnēs ievietojiet krāsns kamerā šķēršām, tādējādi iegūstot optimālu siltuma sadalījumu cepamajā veidnē un vienmērīgu cepšanas rezultātu.
- Gatavojot frī kartupeļus, kroketes vai līdzīgus produktus, izklājiet stikla šķīvi ar cepamo papīru.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir sniegtas šī dokumenta beigās.

Temperatūras izvēle

- Parasti izvēlieties zemāko temperatūru. Izvēloties augstāku temperatūru par norādīto, saīsinās gatavošanas laiks, bet gatavojamais produkts var tikt apbrūnināts nevienmērīgi un dažkārt nesaņiedz nepieciešamo gatavības pakāpi.

Gatavošanas laika izvēle

Ja nav norādīts citādi, gatavošanas tabulās minētais laiks attiecas uz iepriekš neuzkarsētu krāsns kameru. Iepriekš uzkarsētā krāsns kamerā laiks saīsinās apmēram par 10 minūtēm.

- Parasti pēc īsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai gatavojamie produkti nav gatavi. Ieduriet mīklā koka irbulīti.

Ja pie irbulīša nepielīp mitras mīklas daļiņas, gatavojamais produkts ir gatavs.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Norādījumi par darbības režīmiem

Pārskats par visiem darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir pieejams nodaļā “Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes”.

“Automatikprogramme” izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

“Heißluft plus” izmantošana

Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.

Izmantojiet šo darbības režīmu, ja cepat vienlaikus vairākos ievietošanas līmeņos.

- 1 ievietošanas līmenis: iebīdīet kūkas veidnēs 1. ievietošanas līmenī.
- 1 ievietošanas līmenis: iebīdīet plakanus izstrādājumus (piemēram, apaļos cepumus, plātsmaizi) 2. ievietošanas līmenī.
- 2 ievietošanas līmeņi: iebīdīet gatavojamo produktu atkarībā no biezuma 1. + 3. vai 2. + 3. ievietošanas līmenī.

“Eco-Heißluft” izmantošana


Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.

Izmantojiet šo darbības režīmu sautējumu un sacepumu gatavošanai, kam ir nepieciešama kraukšķīga virspuse.

- Iebīdīet kūkas vai sacepumus veidnēs 1. ievietošanas līmenī.
- Iebīdīet plakanus izstrādājumus (piemēram, apaļos cepumus, plātsmaizi) 2. ievietošanas līmenī.

“Mikrowelle + Heißluft plus” izmantošana

Labi piemērotas ir mikroviļņiem piemērotas, karstumizturīgas cepamās veidnes (skatiet nodaļas “Mikroviļņu režīms” sadaļu “Trauku izvēle”), piemēram, temperatūras izturīga stikla vai keramikas cepamās veidnes, jo šie materiāli laiž cauri mikroviļņus.

Gatavošanas režīms “Mikrowelle + Heißluft plus”  ir īpaši piemērots mīklas izstrādājumiem ar ilgāku cepšanas laiku, piemēram, rauga mīklām, biezpiena un eļļas mīklām, kēksa mīklām un sviesta mīklas cepumiem.

Izmantojot šo darbības režīmu, cepšanas laiks saīsinās.

Izvēloties mikroviļņu jaudu, ņemiet vērā norādījumus gatavošanas tabulās un receptēs.

- Iebīdīet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī.
- Novietojiet cepamo veidni uz stikla šķīvja.

Norāde: Metāla veidnes ir mazāk piemērotas darbības režīmiem ar mikroviļņiem, jo metāls atstaro mikroviļņus. Mikroviļņi pieklūst kūkām tikai no virspuses, tādējādi paildzinās cepšanas laiku. Ja izmantojat metāla veidnes, novietojiet veidni uz stikla šķīvja tā, lai veidne nesaskartos ar cepeškrāsns sienām. Ja rodas dzirksteles, turpmāk neizmantojiet šo veidni darbības režīmos ar mikroviļņiem.

Ieteikumi cepšanai

- Krāsns kameras **iepriekšēja uzkar-sēšana** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkar-sēšana.
- Gaļas cepšanai izmantojiet **slēgtu gatavošanas trauku**, piemēram, cepešu trauku. Gaļa iekšpusē saglabā sulīgumu. Krāsns kamera pēc cepšanas slēgtā traukā ir tīrāka nekā cepot uz režģa. Tiek saglabāts pietiekams daudzums cepeša sulas mērces gatavošanai.
- Ja izmantojat **tunelplēvi vai maisiņu**, ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.
- Ja cepšanai izmantojat **režģi** vai **vajēju cepamtrauku**, liesu gaļu var apziest ar taukiem, aplikt tai apkārt speķa šķēles vai to iespeķot.
- **Apkaisiet** gaļu ar garšvielām un ievietojiet gatavošanas traukā. Pārliciet to ar sviesta vai margarīna piciņām vai pārlejiet ar eļļu vai taukiem. Gatavojot lielus, liesus cepešus (2–3 kg) un treknus putnus, pievienojiet apmēram 1/8 l ūdens.
- Cepšanas laikā nedrīkst pieliet pārāk daudz šķidruma. Tas nelabvēlīgi ietekmē gaļas **apbrūnināšanu**. Apbrūninājums veidojas cepšanas beigās. Gaļa tiks papildus intensīvi apbrūnināta, ja aptuveni cepšanas laika vidū noņemsiet trauka vāku.
- Pēc cepšanas laika beigām izņemiet gatavo ēdienu no krāsns kameras, pārklājiet to un ļaujiet aptuveni 10 minūtes **nostāvēties**. Tad griešanas laikā iztecēs mazāk cepeša sulas.
- **Putnu gaļas** āda kļūs kraukšķīga, ja 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām ieziedīsiet cepeti ar vāju sālsūdeni.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir sniegtas šī dokumenta beigās.

- Ievērojiet norādīto temperatūras diapazonu, mikroviļņu jaudu, ievietošanas līmeni un laiku. Nosakot šos datus, ir ņemti vērā atšķirīgi gatavošanas trauki, gaļas gabalu izmēri un gatavošanas specifika.

Temperatūras izvēle

- Parasti izvēlieties zemāko temperatūru. Ja temperatūra būs augstāka nekā norādītā, gaļa apcepsies brūna, bet nebūs gatava.
- Ja gaļas gabals sver vairāk nekā 3 kg, izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru, nekā ir norādīts cepšanas tabulā. Cepšanas process būs mazliet ilgāks, taču gaļa izcepsies vienmērīgi un garoziņa nebūs pārāk bieza.
- Cepšanai uz režģa izvēlieties par apmēram 20 °C zemāku temperatūru nekā cepšanai slēgtā gatavošanas traukā.

Gatavošanas laika izvēle

Ja nav noteikts citādi, gatavošanas tabulā norādītais laiks attiecas uz iepriekš neuzkarsētu krāsns kameru.

- Cepšanas laiku var aprēķināt atkarībā no gaļas veida, sareizinot cepeša biezumu (cm) ar laiku uz biezuma centimetru (min./cm):
 - liellopa/medījuma gaļa: 15–18 min./cm;
 - cūkas/teļa/jēra gaļa: 12–15 min./cm;
 - rostbifs/fileja: 8–10 min./cm.
- Parasti pēc īsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai gatavojamie produkti nav gatavi.

Cepešu cepšana

Ieteikumi

- Saldētai gaļai gatavošanas laiks paildzinās par apmēram 20 minūtēm uz kg.
- Saldētu gaļu ar svaru līdz apmēram 1,5 kg var cept bez iepriekšējas atkausēšanas.

Norādījumi par darbības režīmiem


Pārskats par visiem darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir pieejams nodaļā “Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes”.

“Automatikprogramme” izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

“Heißluft plus” vai “Bratautomatik” izmantošana

Šie darbības režīmi ir piemēroti gaļas, zivju un putnu gaļas ēdienu gatavošanai ar brūnu garoziņu, kā arī rostbifu un fileju cepšanai.


Darbības režīmā “Bratautomatik”  apcepšanas fāzē krāsns kamera vispirms tiek uzkaršēta līdz augstai apcepšanas temperatūrai (apmēram 230 °C). Tiklīdz šī temperatūra ir sasniegta, cepeškrāsns automātiski pārslēdzas uz iestatīto gatavošanas (turpmākās cepšanas) temperatūru.


- Cepšanai izmantojiet traukus ar karstumizturīgiem rokturiem, piemēram, cepamtraukus, cepamo katlu, māla cepamās veidnes vai pret temperatūras iedarbību izturīgu stikla veidni.

- Režģi ar gatavojamo produktu iebīdiet 1. ievietošanas līmenī.

“Mikrowelle + Heißluft plus” vai “MW + Bratautomatik” izmantošana

Šie darbības režīmi **nav** piemēroti vārīgu gaļas izstrādājumu, piemēram, rostbifa un filejas, cepšanai. Gaļa iekšpusē būtu jau gatava pirms kraukšķīgās garoziņas izveidošanās.


Izmantojiet darbības režīmu “Mikrowelle + Heißluft plus” , lai ātri uzkaršētu un gatavotu pārtikas produktus, vienlaicīgi tos aprūninot. Šajā darbības režīmā var ietaupīt visvairāk laika un elektroenerģijas.

Izmantojiet darbības režīmu “MW + Bratautomatik”  apcepšanai augstā temperatūrā un turpmākai cepšanai zemākā temperatūrā.

Izmantojot darbības režīmus ar mikroviļņiem, gatavošanas laiks saīsina.

Izvēloties mikroviļņu jaudu, ņemiet vērā norādījumus gatavošanas tabulās un receptēs.

- Izmantojiet tikai mikroviļņu režīmam piemērotus karstumizturīgus traukus bez metāla vākiem (skatiet nodaļu “Trauku izvēle mikroviļņu darbības režīmam”).
- Iebīdiet režģi kopā ar stikla šķīvi vai tikai stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Ja grilēšanas laikā durvis ir atvērtas, karstais krāsns kameras gaiss vairs netiek novadīts uz dzesēšanas ventilatoru un atdzesēts. Vadības elementi sakarst.

Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

Ieteikumi grilēšanai



- Grilēšanai ir nepieciešama iepriekšēja uzkaršēšana. Iepriekšējai uzkaršēšanai izvēlieties darbības režīmu **bez** mikroviļņiem. Aizveriet durvis un grila sildelementu iepriekš uzkaršējiet aptuveni 5 minūtes.
- Strauji noskalojiet gaļu auksta, tekoša ūdens strūkļā un nosusiniet to. Pirms grilēšanas nesāliet gaļas šķēles, pretējā gadījumā gaļas sula iztecēs.
- Liesu gaļu var apziest ar eļļu. Neizmantojiet nekādas citas taukvielas, jo tās ātri kļūst pārāk tumšas vai dūmo.
- Plakanas vai šķēlēs sagrieztas zivis notīriet un apkaisiet ar sāli. Zivis var arī apslacīt ar citronu sulu.
- Parasti grilējiet uz režģa.
- Ar otu apziediet grilējamo režģi ar eļļu un uzlieciet grilējamo produktu.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas atrodas šī dokumenta beigās.

- Ievērojiet norādīto temperatūras diapazonu, ievietošanas līmeni un laiku. Nosakot šos datus, ir ņemti vērā atšķirīgi gaļas gabalu izmēri un gatavošanas specifika.
- Pārbaudiet gatavojamo produktu, kad ir pagājis īsākais norādītais laiks.

Temperatūras izvēle

Darbības režīmā "Umluftgrill"  un "Mikrowelle + Umluftgrill"  ir jāizvēlas temperatūra.

- Parasti izvēlieties zemāko temperatūru. Ja temperatūra būs augstāka nekā norādītā, gaļa apcepsies brūna, bet nebūs gatava.

Grilēšanas pakāpes izvēle

Darbības režīmā "Grill"  un "Mikrowelle + Grill"  izvēlieties 1.–3. pakāpi

- Liela diametra gatavojamo produktu grilēšanai lielākā attālumā no grila sildelementa izvēlieties **1. pakāpi**.
- Ja nevēlaties stipri brūnus produktus, piemēram, sacepumus, izvēlieties **2. pakāpi**.
- Plakanu gatavojamo produktu īslaicīgai grilēšanai nelielā attālumā no grila sildelementa izvēlieties **3. pakāpi**.

Grilēšana

Gatavošanas laika izvēle

- Plānas gaļas vai zivju šķēles grilējiet apmēram 6–8 minūtes no katras puses.
Ņemiet vērā, ka šķēlēm ir jābūt aptuveni vienādā biezumā, lai grilēšanas laiki pārmērīgi neatšķirtos.
 - Biezākus grilējamus produktus grilējiet apmēram 7–9 minūtes no katras puses.
 - Ruletes veida cepešus grilējiet apmēram 10 minūtes uz katru diametra cm.
 - Parasti pēc īsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai gatavojamie produkti nav gatavi.
 - **Gatavības pārbaudei** uzspiediet gaļai ar karoti. Tā varat noteikt, cik dziļi gaļa ir gatava.
 - **angļu/viegli apcepta**
Ja gaļa joprojām ir ļoti elastīga, tās iekšpuse vēl ir sārta.
 - **vidēji apcepta**
Ja gaļu var nedaudz iespiest, tās iekšpuse ir rozā.
 - **stipri apcepta**
Ja gaļu gandrīz nemaz nevar iespiest, tā ir pilnībā izcepta.
- Norāde:** Ja lielāku gaļas gabalu virspuse jau ir ļoti brūna, bet vidusdaļa vēl nav gatava, iebīdiet grilējamus produktus zemākā ievietošanas līmenī vai samaziniet grilēšanas temperatūru. Tad ārpusē nekļūs pārāk tumša.

Norādījumi par darbības režīmiem

Pārskats par visiem darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir pieejams nodaļā “Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes”.

Izmantojot darbības režīmus ar mikroviļņiem, gatavošanas laiks saīsinās.

Izvēloties mikroviļņu jaudu, ņemiet vērā norādījumus grilēšanas tabulās un receptēs.

“Umluftgrill” vai “Mikrowelle + Umluftgrill” izmantošana

Šie darbības režīmi ir piemēroti, lai grilētu produktus ar lielu diametru, piemēram, vistas.


Plakaniem produktiem parasti ir ieteicams iestatīt 220 °C temperatūru, produktiem ar lielāku diametru – 180–200 °C.

- Atkarībā no gatavojamā produkta biezuma iebīdiet režģi 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

“Grill” vai “Mikrowelle + Grill” izmantošana


Šie darbības režīmi ir piemēroti, lai grilētu plakanus produktus un apceptu virspuses.

- Atkarībā no gatavojamā produkta biezuma iebīdiet režģi 2. vai 3. ievietošanas līmenī.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Pirms tīršanas ar rokām ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu.

Cepeškrāsns tīršanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Visas virsmas var nokrāsoties vai mainīties, ja tīršanai tiek izmantoti nepiemēroti tīršanas līdzekļi. It īpaši cepeškrāsns tīršanas līdzekļi var bojāt cepeškrāsns priekšpusi.

Visas virsmas ir neizturīgas pret skrāpējumiem. Ja stikla virsmas tiek sakrāpētas, noteiktos apstākļos tās var saplīst.

Pēc tīršanas nekavējoties notīriet visas tīršanas līdzekļa atliekas.

Lielu netīrumu uzkrāšanās noteiktos apstākļos var sabojāt cepeškrāsnsi.

Krāsns kamera, durvju iekšpuse un durvju blīvējums ir jātīra uzreiz pēc atdzišanas. Pārāk ilga nogaidīšana apgrūtina tīršanu un īpašos gadījumos netīrumus var nebūt iespējams notīrīt.

Ja tiek ielēgta bojāta cepeškrāsns, no tās var izplūst mikroviļņi, kas apdraud iekārtas lietotāju.

Pārbaudiet, vai nav bojātas durvis vai durvju blīvējums. Neizmantojiet mikroviļņu darbības režīmus, pirms klientu apkalpošanas dienesta tehniķis nav sagatavojis iekārtu ekspluatācijai.

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīršanai:

- sodu, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīršanas līdzekļus;
- kaļķi šķīdinošus tīršanas līdzekļus cepeškrāsns priekšpuses tīršanai;
- abrazīvus tīršanas līdzekļus (piemēram, beržamos pulverus un pastas, pumeku);
- šķīdinātājus saturošus tīršanas līdzekļus;
- nerūsošā tērauda tīršanas līdzekļus;
- trauku mašīnu tīršanas līdzekļus;
- stikla tīršanas līdzekļus;
- stikla keramikas plītim paredzētus tīršanas līdzekļus;
- abrazīvus un cietus sūkļus un birstes (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus ar abrazīvu tīršanas līdzekļu atliekām);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos;
- netīriet atsevišķas zonas ar mehāniskiem tīršanas līdzekļiem;
- cepeškrāsns tīršanas līdzekļus*;
- nerūsošā tērauda beržamos.

* Atļauts izmantot īpaši noturīgu netīrumu notīršanai no virsmām ar "PerfectClean" pārklājumu.

Tīrīšana un kopšana

Ja netīrumi uz virsmu iedarbojas ilgstoši, tos, iespējams, vairs nevarēs notīrīt. Vairākkārtēja lietošana, pēc katras reizes neveicot tīrīšanu, var padarīt tīrīšanu darbietilpīgāku. Netīrumus ir ieteicams notīrīt nekavējoties.

Mazgāšanai trauku mašīnā ir piemērots tikai stikla šķīvis.

Norāde: Netīrumus, kas ir radušies, augļu sulai un mīklai izplūstot no nepilnīgi noslēgtām cepamajām veidnēm, vislabāk var notīrīt, kamēr krāsns kamera vēl ir nedaudz silta.

Lai tīrīšana būtu vieglāka, ir ieteicams:

- nolocīt grila sildelementu lejup;
- dažas minūtes pavāriet cepeškrāsnī ūdeni ar nedaudz citronu sulas, lai neitralizētu aromātus krāsns kamerā.

Parastu netīrumu likvidēšana

Iekārtas iekšpusē iekļuvus šķidrums bojā cepeškrāsni.

Nelietojiet krāsns kameras tīrīšanai pārāk daudz šķidruma, lai pasargātu iekārtas iekšējās daļas no mitruma iekļūšanas caur atverēm.

Parastu netīrumu notīrīšana

- Parastus netīrumus vēlams uzreiz notīrīt ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai ar tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Rūpīgi notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas ar tīru ūdeni. Šī tīrīšana ir īpaši svarīga virsmām ar

“PerfectClean” pārklājumu, jo tīrīšanas līdzekļa atliekas mazina netīrumu atgrūšanas efektu.

- Pēc tam nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Grūti notīrāmu netīrumu likvidēšana

Izlijušas augļu sulas vai cepešu paliekas var radīt uz virsmām paliekošas krāsas izmaiņas vai matētus laukumus. Šie traipi neietekmē iekārtas darbību.

Necentieties katrā ziņā notīrīt šos traipus. Lietojiet tikai šeit minētos palīg līdzekļus.

- Samitriniet piecepušās atliekas ar mazgājamā līdzekļa šķīdumu un ļaujiet atliekām dažas minūtes izmirkēt.
- Pēc izmirkšanas var papildus izmantot trauku mazgājamā sūkļa cieto puši.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļu izmantošana

- Ļoti grūti notīrāmu netīrumu likvidēšanai uz aukstas virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu uzklājiet “Miele” cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Ja izsmidzināmais cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis nonāk spraugās un atverēs, vēlākajos gatavošanas procesos veidojas spēcīgi aromāti. Nesmidziniet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli uz krāsns kameras pamatnes. Nesmidziniet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli krāsns kameras sienu un aizmugures spraugās un atverēs.

- Ļaujiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklim iedarboties atbilstoši norādījumiem, kas ir sniegti uz iepakojuma.

Citu ražotāju cepeškrāsns tīrāmos līdzekļus drīkst izmantot tikai uz aukstām virsmām un tiem var ļaut iedarboties ne ilgāk kā 10 minūtes.

- Pēc iedarbošanās laika var papildus izmantot trauku mazgājamā sūkļa cieto pusi.
- Rūpīgi notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas ar tīru ūdeni.
- Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Grila sildelementa nolocīšana

Ja krāsns kameras augšpuse ir īpaši netīra, lai atvieglotu tīrīšanu, var nolocīt lejup grila sildelementu. Krāsns kameras augšpusi ir ieteicams regulāri tīrīt ar mitru drānu vai trauku mazgājamo sūkli.

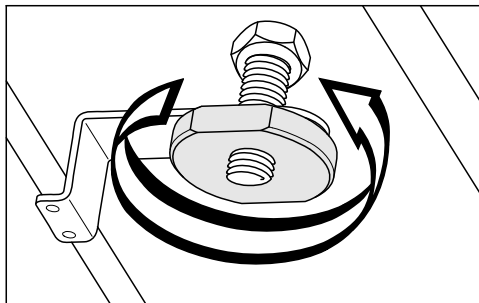
⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Pirms tīrīšanas ar rokām ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

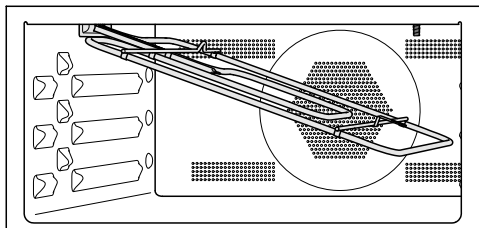
Krāsns kameras pamatni var saskrāpēt lejup krietoši uzgriežņi.

Drošības nolūkā uzklājiet uz krāsns kameras pamatnes, piemēram, trauku divieli.



- Atskrūvējiet uzgriezni.

Grila sildelementu var sabojāt. Nekad nespiediet grila sildelementu lejup ar spēku.



- Uzmanīgi nolokiet grila sildelementu lejup.

Plāksni krāsns kameras augšpusē var sabojāt.

Krāsns kameras augšpusē tīrīšanai neizmantojiet trauku mazgājamo sūkļa cieto pusi.

LED gaismas diodi krāsns kameras augšpusē var sabojāt.

Ja iespējams, netīriet LED gaismas diodi.




- Tīriet krāsns kameras augšpusi ar mitru drānu vai trauku mazgājamo sūkli.
- Pēc tīrīšanas atlokiem grila sildelementu uz augšu.
- Uzlieciet un cieši pieskrūvējiet uzgriezni.

Problēmu novēršana



Lielāko daļu traucējumu un kļūdu, kas var rasties ikdienas lietošanas laikā, varat novērst patstāvīgi. Daudzos gadījumos varat ietaupīt laiku un izmaksas, jo nebūs jāvērsas klientu apkalpošanas dienestā.


Turpmākajās tabulās ir sniegti ieteikumi, kā konstatēt un novērst traucējuma vai kļūdas cēloni.

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejs ir aptumšots.	Ir izvēlēts iestatījums "Tageszeit" "Anzeige" "Aus". Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns displejs ir aptumšots. ■ Tiklīdz cepeškrāsns ir ieslēgta, ir redzama galvenā izvēlne. Ja diennakts laiks displejā ir jārāda pastāvīgi, izvēlieties iestatījumu "Tageszeit" "Anzeige" "Ein".
	Cepeškrāsnij nav strāvas padeves. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai "Miele" Klientu apkalpošanas dienestā.
Nav dzirdams skaņas signāla tonis.	Signālu toni ir izslēgti vai iestatīti pārāk klusu. ■ Ieslēdziet signālu tonus vai palieliniet to skaļumu ar "Lautstärke" "Signaltöne".
Krāsns kamera nekarst.	Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārienaustiņiem, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas. ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar iestatījumu "Händler" "Messeschaltung" "Aus".
Nevar uzsākt gatavošanas procesu.	Gatavošanas procesam ar mikroviļņiem vēl ir atvērtas iekārtas durvis. ■ Pārbaudiet, vai durvis ir cieši aizvērtas.
	Gatavošanas procesam ar mikroviļņiem nav iestatīta mikroviļņu jauda vai gatavošanas laiks. ■ Pārbaudiet, vai ir iestatīta mikroviļņu jauda un gatavošanas laiks.
	Gatavošanas procesam darbības režīmā ar mikroviļņiem nav veikti visi nepieciešamie iestatījumi. ■ Pārbaudiet, vai ir iestatīta mikroviļņu jauda, gatavošanas laiks un temperatūra.


Problēma	Cēlonis un novēršana
Skārietaustiņi nereaģē.	Ir izvēlēts iestatījums "Display" "QuickTouch" "Aus". Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārietaustiņi nedarbojas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tikko ieslēdzat cepeškrāsns, skārietaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārietaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu "Display" "QuickTouch" "Ein".
	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai "Miele" Klientu apkalpošanas dienestā.
	Pastāv vadības problēma. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pieskarieties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam , līdz displejs izslēdzas un cepeškrāsns atkal ieslēdzas.
Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts ziņojums "Drücken Sie 6 Sek. „OK“".	Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana  . <ul style="list-style-type: none"> ■ Ieslēgšanas bloķēšanu var atslēgt vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties skārietaustiņam "OK". ■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu "Sicherheit" "Inbetriebnahme-sperre " "Aus".
Displejā ir redzams rādījums "Netzausfall".	Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process. <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsns. ■ Sāciet gatavošanas procesu no jauna.
Displejā ir redzams rādījums 12:00.	Strāvas padeve ir bijusi pārtraukta ilgāk nekā 150 stundu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Atkārtoti iestatiet diennakts laiku un datumu.
Displejā ir redzams rādījums "Maximale Dauer erreicht".	Cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Ir aktīvā ārkārtas izslēgšana. <ul style="list-style-type: none"> ■ Apstipriniet ar "OK". <p>Pēc tam cepeškrāsns atkal ir gatava lietošanai.</p>
Displejā tiek parādīts "Fehler" un šeit neminēts kļūdas kods.	Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sazinieties ar "Miele" Klientu apkalpošanas dienestu.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p>Ja darbības režīmā “Mikrowelle”  gatavošanas procesa laikā tiek atvērtas iekārtas durvis, nav dzirdams darbības troksnis.</p>	<p>Tā nav kļūme! Ja gatavošanas procesa laikā darbības režīmā “Mikrowelle”  durvis tiek atvērtas, durvju kontaktslēdzis izslēdz mikroviļņus un pārslēdz dzesēšanas ventilatoru uz mazāku apgriezību skaitu.</p>
<p>Pēc gatavošanas procesa ir dzirdams iekārtas darbības troksnis.</p>	<p>Pēc gatavošanas procesa turpina darboties dzesēšanas ventilators (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Dzesēšanas ventilatora pēcdarbība”).</p>
<p>Gatavošanas procesā ar mikroviļņiem ir dzirdams neparasts troksnis.</p>	<p>Darbības režīmā ar mikroviļņiem tiek izmantots metāla trauks.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai metāla trauka izmantošana neizraisa dzirksteļošanu (skatiet nodaļas “Mikroviļņu režīms” sadaļu “Izmantojamie trauki”). <p>Darbības režīmā ar mikroviļņiem pārtikas produkti ir pārsegti ar alumīnija foliju.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tādā gadījumā noņemiet pārklāju. <p>Darbības režīmā ar mikroviļņiem tiek izmantots režģis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gatavošanas procesiem ar mikroviļņiem vienmēr izmantojiet stikla šķīvi.
<p>Cepeškrāsns ir automātiski izslēgusies.</p>	<p>Ja pēc cepeškrāsns ieslēgšanas vai gatavošanas procesa pabeigšanas noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns tiek automātiski izslēgta, lai taupītu elektroenerģiju.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni.
<p>Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.</p>	<p>Izvēlētā temperatūra atšķiras no receptē norādītās.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru. <p>Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla kļūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p>Kūka/cepumi netiek vienmērīgi apbrūnināti.</p>	<p>Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai ievietošanas līmenis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nelielas atšķirības brūnuma pakāpē ir vienmēr. Ja brūninājums ir ļoti nevienāds, pārbaudiet, vai ir iestatīta pareiza temperatūra un izvēlēts pareizs ievietošanas līmenis. <p>Cepamās veidnes materiāls vai krāsa neatbilst attiecīgajam darbības režīmam. Gaišas, spīdīgas cepamās veidnes ar plānām sienām ir mazāk piemērotas. Tās atstaro cepeškrāsns siltuma starojumu. Tāpēc siltums sliktāk piekļūst gatavojamajiem produktiem, līdz ar to veidnē apbrūnināšana ir nevienmērīga vai vāja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izmantojiet matētas, tumšas cepamās veidnes.
<p>Kad ir pagājis iestatītais laiks, darbības režīmā "Mikrowelle"  pārtikas produkti nav pietiekami uzsildīti vai gatavi.</p>	<p>Gatavošanas process ar mikroviļņiem tika pārtraukts, bet netika atkal atsākts.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sāciet gatavošanas procesu atkārtoti, līdz pārtikas produkti ir pietiekami silti vai gatavi. <p>Gatavošanai vai karsēšanai ar mikroviļņiem tika iestatīts pārāk īss laiks.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai iestatītais laiks atbilst iestatītajai mikroviļņu jaudai. Jo zemāka ir mikroviļņu jauda, jo ilgākam ir jābūt iestatītajam laikam.
<p>Pēc uzkarsēšanas vai gatavošanas ar mikroviļņiem pārtikas produkti pārāk ātri atdziest.</p>	<p>Sakarā ar mikroviļņu specifiskajām īpašībām siltums vispirms rodas pārtikas produkta ārējās malās un tikai pēc tam pārvietojas uz pārtikas produkta vidū. Ja pārtikas produkti tiek karsēti ar lielu mikroviļņu jaudu, pārtikas produkti ārējās malās var jau kļūt karsti, bet vidusdaļā vispār var vēl nebūt uzsīluši. Temperatūras izlīdzināšanas laikā pārtikas produkti vidū kļūst siltāki, bet ārējās malās aukstāki.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ It īpaši kombinētu pārtikas produktu, piemēram, maltītes, vienlaicīgai uzkarsēšanai, izvēlieties zemāku mikroviļņu jaudu un attiecīgi ilgāku karsēšanas laiku.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Krāsns kameras apgaismojums pēc neilga laika izslēdzas.	<p>Ir atlasīts iestatījums "Beleuchtung" "„Ein“ für 15 Sekunden".</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ja vēlaties, lai krāsns kameras apgaismojums būtu ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku, atlasiet iestatījumu "Beleuchtung" "Ein".
Krāsns kameras apgaismojuma nav vai tas neieslēdzas.	<p>Ir atlasīts iestatījums "Beleuchtung" "Aus".</p> <ul style="list-style-type: none">■ Izvēloties skārienaustiņu , uz 15 sekundēm ieslēdziet krāsns kameras apgaismojumu.■ Ja vēlaties, atlasiet iestatījumu "Beleuchtung" "Ein" vai "„Ein“ für 15 Sekunden". <p>Bojāts krāsns kameras apgaismojums.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sazinieties ar "Miele" Klientu apkalpošanas dienestu.

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

Traucējumu gadījumā, kurus nevarat novērst patstāvīgi, sazinieties, piemēram, ar savu Miele specializēto tirgotāju vai Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Miele Klientu apkalpošanas dienesta pakalpojumus var pieteikt tiešsaistē vietnē www.miele.lv/service.

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

Klientu apkalpošanas dienestam ir nepieciešams modeļa apzīmējums un izgatavošanas numurs (Fabr. / SN / Nr.). Šī informācija ir sniegta uz identifikācijas datu plāksnītes.

Šī informācija ir norādīta uz identifikācijas datu plāksnītes, kas ir piestiprināta pie priekšējā rāmja un ir redzama, atverot iekārtas durvis.

Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

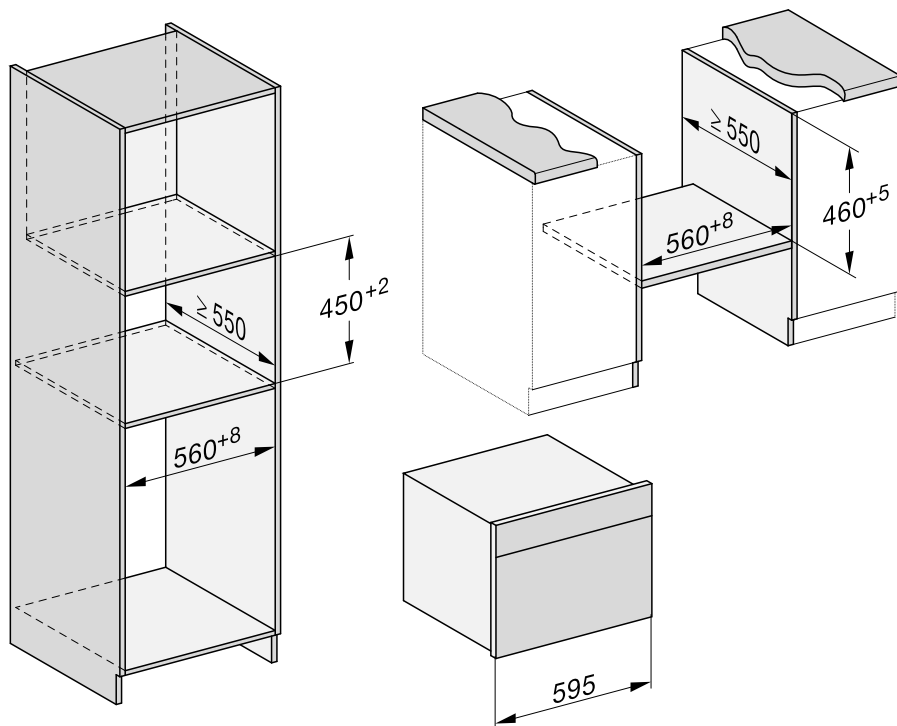
Uzstādīšana

Iebūvēšanas izmēri

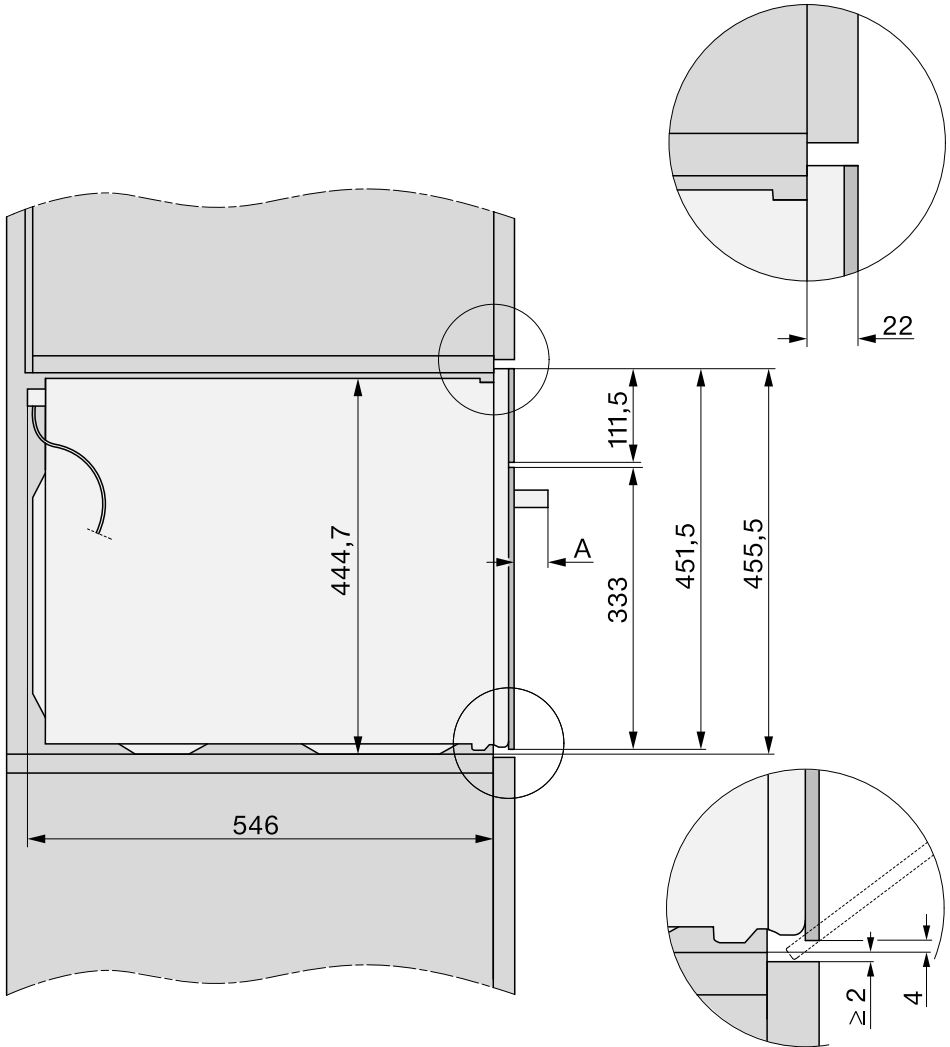
Izmēri ir norādīti milimetros.

Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas

Ja cepeškrāsns ir paredzēts iebūvēt zem plīts virsmas, ievērojiet norādījumus par plīts virsmas iebūvēšanu, kā arī plīts virsmas iebūvēšanas augstumu.



Sānskats

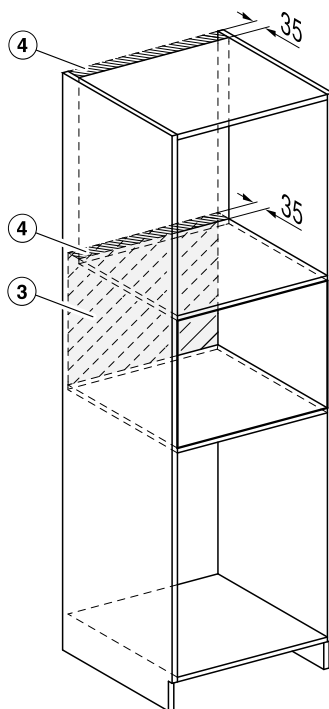
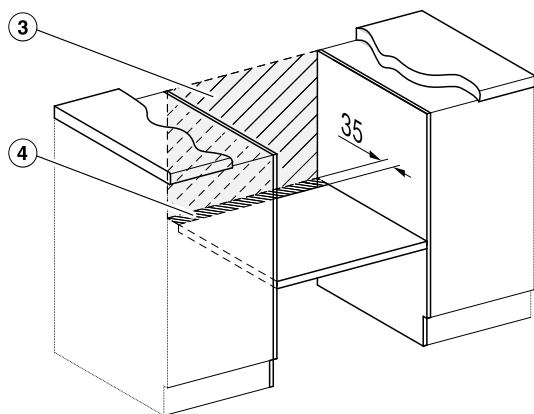
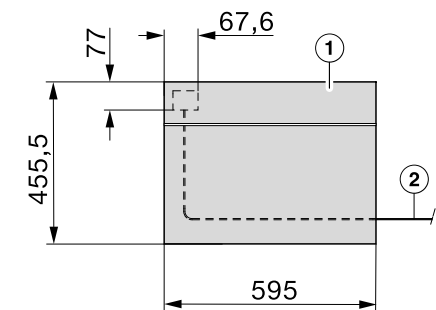


A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Uzstādīšana

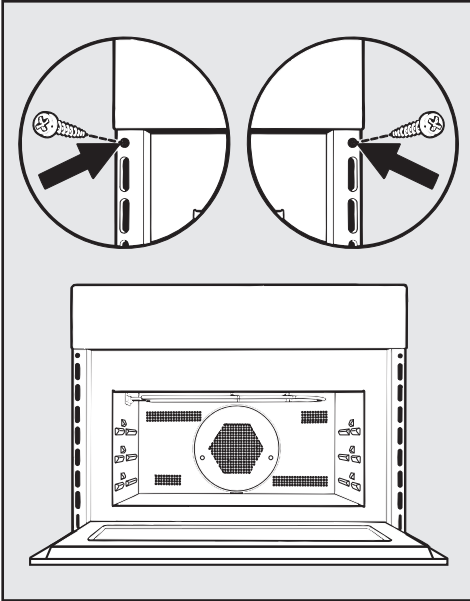
Pieslēgumi un ventilācija



- ① Skats no priekšpuses
- ② Barošanas kabelis, garums = 2000 mm
- ③ Šajā zonā nevar pieslēgt.
- ④ Izgriezums ventilācijai, min. 150 cm²

Cepeškrāsns iebūvēšana

- Pieslēdziet cepeškrāsni elektrotīklam.
- Iebīdiet cepeškrāsni iebūvēšanas nišā un nolīmeņojiet cepeškrāsni.



- Atveriet durvis un nostipriniet cepeškrāsni pie iebūvēšanas nišas sānu sienām ar komplektā iekļautajām skrūvēm.

Uzstādīšana

Elektrotīkla pieslēgums

Cepeškrāsns ir aprīkots ar barošanas kabeli un kontaktdakšu, ko var pieslēgt 230 V, 50 Hz maiņstrāvai.

Ir nepieciešami vismaz 16 A drošinātāji.

Savienojumam drīkst izmantot tikai kontaktligzdu ar zemējumu, kas ir uzstādīta saskaņā ar spēkā esošajiem normatīviem. Elektriskajai instalācijai ir jāatbilst vadlīnijām VDE 0100.

Cepeškrāsnij ir jābūt novietotai tā, lai pieslēguma kontaktligzda būtu pieejama.

Ja lietotājs pēc iekārtas uzstādīšanas vairs nevar piekļūt kontaktligzdai vai ir paredzēts stacionārais pieslēgums, instalācijā ir jābūt atvienošanas ierīcei.

Kā atvienošanas ierīci var izmantot pieejamos slēdžus ar vismaz 3 mm atstatumu starp kontaktiem. Tie var būt pārtraucējslēdži, drošinātāji un kontaktori (EN 60335).

Nepieciešamie **pieslēguma parametri** ir norādīti uz identifikācijas datu plāksnītes, kas ir piestiprināta krāsns kameras priekšpusē. Šiem datiem ir jāatbilst attiecīgajiem elektrotīkla parametriem.

Vēršoties ar jautājumiem pie “Miele”, vienmēr norādiet:

- modeļa apzīmējumu;
- sērijas numuru;
- pieslēguma parametrus (nominālo spriegumu / frekvenci / maksimālo pieslēguma vērtību).

Barošanas kabeļa bojājuma gadījumā “Miele” Klientu apkalpošanas dienestam ir jāuzstāda īpašs barošanas kabelis.

Šī cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju atbilst Eiropas standarta EN 55011 prasībām. Atbilstoši standartam šī iekārta ir klasificēta kā 2. grupas B klases iekārta.

















2. grupa nozīmē, ka iekārta atbilstoši tās izmantojuma mērķim ģenerē augstfrekvences enerģiju elektromagnētisko staru veidā, lai termiski apstrādātu pārtikas produktus.

B klase nozīmē, ka iekārta ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā.

Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām.

Ēkas instalācijā un šajā “Miele” ierīcē paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR-E 2510-2 laidienā.

Maisītā mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 +  (°C) + (W)		 ³ ₁	 (min.)
Kēksiņi		150–160	✓	2	35–45
Mazas kūciņas (1 stikla šķīvīšs)*		150	–	2	25–35
Mazas kūciņas (2 stikla šķīvīši)*		140	–	2+3	35–45
Smilšu kūka (taisnstūrains veidne, 30 cm)	 ¹	160–170 + 80	✓	1	35–45
Apaļais kēkss (vainagveida veidne / apaļā veidne, Ø 26 cm)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	40–50
Marmora kūka, riekstu kūka (taisnstūrains veidne, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Marmora kūka, riekstu kūka (vainagveida veidne / apaļa veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Augļu kūka (1 stikla šķīvīšs)		150–160	✓	2	50–60
Augļu kūka (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Tortes pamatne (tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Mikroviļņu jauda,  “Booster”, ³₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”,  “Mikrowelle + Heißluft plus”, ✓ ieslēgts, – izslēgts
















* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.







1 Novietojiet cepamo veidni stikla šķīvja centrā.

2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

Gatavošanas tabulas

Sviesta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)			 (min.)
Apaļie cepumi (1 stikla šķīvis)		140–150	✓	2	20–30
Krēpeles (1 stikla šķīvis)*		140	–	2	40–50
Krēpeles (2 stikla šķīvi)*		140	–	2+3	45–55 ²
Tortes pamatne (tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Siera kūka (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Ābolu pīrāgs (saliekamā veidne, Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
Pārsēgtā ābolkūka (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Augļu kūka ar glazūru (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Augļu kūka ar glazūru (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	2	55–65
Plātsmaize, saldā (1 stikla šķīvis)		190–200 ¹	✓	2	30–40


















 Darbības režīms,  Temperatūra,  “Booster”,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”, ✓ ieslēgts, – izslēgts

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

1 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.










2 Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plāts dažādos laikos.



Rauga mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 +  (°C) + (W)			 (min.)
Apaļais kūkss (apaļā veidne, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Ziemassvētku kūka (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	1	60–70
Drumstalu kūka ar / bez augļiem (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Augļu kūka (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	2	25–35
Baltmaize (brīvi cepta) (1 stikla šķīvis)		180–190	–	2	35–45
Baltmaize (taisnstūrains veidne, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Pilngraudu maize (taisnstūrains veidne, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Rauga mīklas uzraudzēšana (bļodā)		35	–	1	30

 Darbības režīms,  Temperatūra,  “Booster”,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,
 “Heißluft plus”,  “Mikrowelle + Heißluft plus”, ✓ ieslēgts, – izslēgts










Biezpiena un eļļas mīkla








Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 +  (°C) + (W)			 (min.)
Augļu kūka (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	2	25–35

 Darbības režīms,  Temperatūra,  “Booster”,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,
 “Heißluft plus”,  “Mikrowelle + Heißluft plus”, ✓ ieslēgts, – izslēgts

Gatavošanas tabulas

Biskvīta mīkla










Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)			 (min.)
Biskvīta pamatne (2 olas, saliekamā veidne, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	15–25
Biskvīta pamatne (4 olas, saliekamā veidne, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	30–40
Ūdens biskvīts (saliekamā veidne, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Biskvīta plāksne (1 stikla šķīvis)		170–180 ¹	–	2	12–22








 Darbības režīms,  Temperatūra,  “Booster”,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,  “HeiBluft plus”,  ieslēgts, – izslēgts

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.






¹ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.









Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)			 (min.)
Vēja kūkas (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	30–40
Kārtainās mīklas kabatiņas (1 stikla šķīvis)		170–180	✓	2	25–35
Mandeļu bezē (1 stikla šķīvis)		120–130	✓	2	35–45
Bezē cepumi (1 stikla šķīvis, 6 gab., katrs Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

 Darbības režīms,  Temperatūra,  “Booster”,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,  “HeiBluft plus”,  ieslēgts, – izslēgts

Pikanti ēdieni

Gatavojamais produkts (piederumi)		 +  (°C) + (W)		 ³ ₁	 (min.)
Krēpeles, pikantās (1 stikla šķīvis)		190–200 ²	✓	2	30–40
Sīpolu rausis (1 stikla šķīvis)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pica, rauga mīkla (1 stikla šķīvis)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pica, biezpiena un eļļas mīkla (1 stikla šķīvis)		150–160	–	2	25–35
Graudziņi* (režģis)	 ¹	3 ³	–	2	2–3
Sacepumi, piemēram, grauzdiņi (režģis uz stikla šķīvis)	 ¹	3	–	2	5–9
Grilēti dārzeņi (režģis uz stikla šķīvis)	 ¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴












Darbības režīms,  Temperatūra,  “Booster”, ³₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks,
 “Heißluft plus”,  “Mikrowelle + Heißluft plus”,  “Grill groß”,  “Umluftgrill”,
 ✓ ieslēgts, – izslēgts









* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

- 1 Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.
- 2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 3 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 4 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Gatavošanas tabulas

Liellopa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)		 ³ ₁	 (min.)	 ⁸ (°C)
Sautēta liellopa gaļa, apmēram 1 kg (cepešu trauks ar vāku)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Liellopa fileja, apm. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	–	1	30–70	45–75
Rostbifs, apm. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
Burgers ^{*1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Kotletes ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 Darbības režīms,  Temperatūra,  “Booster”, ³₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks, ⁸ Produkta vidusdaļas temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Grill groß”, ✓ ieslēgts, – izslēgts

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Izmantojiet režģi un stikla šķīvi.

² Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

³ Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.

⁴ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.











⁵ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.









⁶ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁷ Apgrieziet gatavojamo produktu, kad tas ir pietiekami brūns (1: 1. puses grilēšanas laiks, 2: 2. puses grilēšanas laiks).

⁸ Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Teļa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		 +  (°C) + (W)		 ³ ₁	 (min.)	 ³ (°C)
Sautēta teļa gaļa, apmēram 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)	 ¹	160–170	✓	1	120–130 ²	–
	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ²	–
Teļa fileja, apm. 1 kg (stikla šķīvis)	 ¹	150–160	✓	1	20–50	45–75














 Darbības režīms,  Temperatūra,  “Booster”, ³₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks, ³ Produkta vidusdaļas temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Mikrowelle + Heißluft plus”, ✓ ieslēgts, – izslēgts










¹ Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

² Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

³ Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Cūkgaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		 +  (°C) + (W)		 ³ ₁	 (min.)	 ⁷ (°C)
Cūkgaļas cepetis / kakla cepetis, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
Cūkgaļas cepetis ar ādu, apm. 2 kg (cepešu trauks)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁵	80–90
Kūpinātas cūkgaļas cepetis, apm. 1 kg (stikla šķīvis)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Karbonādes cepetis, apm. 1 kg (stikla šķīvis)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁵	80–85
Brokastu speķis / bekons (režģis uz stikla šķīvjā)	 ²	3 ³	–	2	5–10	–
Cepamā desa (režģis uz stikla šķīvjā)	 ²	3 ³	–	2	15–20 ⁶	–

 Darbības režīms,  Temperatūra,  “Booster”, ³ Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Produkta vidusdaļas temperatūra,  “MW + Bratautomatik”,  “Mikrowelle + Heißluft plus”,  “Grill groß”, ✓ ieslēgts, – izslēgts

- 1 Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.
- 2 Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.
- 3 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 4 Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- 5 Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- 6 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.
- 7 Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Gatavošanas tabulas

Jēra gaļa, medījuma gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		+ (°C) + (W)			(min.)	⁴ (°C)
Jēra kāja ar kaulu, apm. 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
Jēra muguras cepetis bez kaula (režģis uz stikla šķīvja)	¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
Brieža muguras cepetis bez kaula (cepešu trauks)	¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
Stirnas muguras cepetis bez kaula (stikla šķivis)	¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Mežacūkas kāja bez kaula, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

Darbības režīms, Temperatūra, “Booster”, Līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, “MW + Bratautomatik”, “Heißluft plus”, “Bratautomatik”, ✓ ieslēgts, – izslēgts

¹ Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

² Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

³ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁴ Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Putnu gaļa, zivis

Gatavojamais produkts (piederumi)		+ (°C) + (W)			(min.)	⁴ (°C)
Putnu gaļa, 0,8–1,5 kg (režģis uz stikla šķīvja)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Cālis, apmēram 1,2 kg (režģis uz stikla šķīvja)		180–190 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
		200 + 150	–	1	45–55 ²	85–90
Putnu gaļa, apmēram 2 kg (plakana sacepuma veidne uz stikla šķīvja)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Putnu gaļa, apmēram 4 kg (cepešu trauks uz stikla šķīvja)		160–170 + 80	–	1	150–160 ³	90–95
Zivis, 200–300 g (piemēram, foreles) (stikla šķīvis)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Zivis, 1–1,5 kg (piemēram, taimiņi) (stikla šķīvis)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

Darbības režīms, Temperatūra, “Booster”, Līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, “Bratautomatik”, “MW + Bratautomatik”, “Umluftgrill”, “Mikrowelle + Umluftgrill”, “Mikrowelle + Heißluft plus”, ✓ ieslēgts, – izslēgts

* Iestatījumi atbilst arī EN 60705 prasībām.

1 Iepriekš uzskarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.














2 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.








3 Pēc 30 minūtēm pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

4 Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Informācija pārbaudes institūcijām

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1












Pārbaudes ēdieni (piederumi)		 (°C)		 ³	 (min.)
Mazas kūciņas (1 stikla šķīvis ¹)		150	-	2	25–35
Mazas kūciņas (2 stikla šķīvi ¹)		140	-	2+3	35–45
Krēpeles (1 stikla šķīvis ¹)		140	-	2	40–50
Krēpeles (2 stikla šķīvi ¹)		140	-	2+3	45–55 ⁵
Ābolu pīrāgs (režģis ¹ , saliekamā veidnē ² , Ø 20 cm)		160	-	1	110–120
Ūdens biskvīts (režģis ¹ , saliekamā veidnē ² , Ø 26 cm)*		190	-	2	20–30
Grauzdiņi (režģis ¹)	 ³	3 ⁴	-	2	2–3
Burgeri (režģis ¹ uz stikla šķīvjā ¹)	 ³	3 ⁴	-	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁶


 Darbības režīms,  Temperatūra,  “Booster”, ³ Līmenis,  Gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”, ³ “Grill groß”, ✓ ieslēgts, – izslēgts

- 1 Izmantojiet tikai oriģinālos “Miele” piederumus.
- 2 Izmantojiet matētu, tumšu saliekamo veidni. Novietojiet saliekamo veidni režģa centrā.
- 3 Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.
- 4 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebidāt gatavojamo produktu.
- 5 Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.
- 6 Apgrieziet gatavojamo produktu, kad tas ir pietiekami brūns (1: 1. puses grilēšanas laiks, 2: 2. puses grilēšanas laiks).

Informācija pārbaudes institūcijām

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60705 (mikroviļņu režīms)

Pārbaudes ēdieni		 (W)	 (min.)	 ² (min.)	Piezīmes ³
Olu krēms, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Traukus skatīt standartā, izmēri pie augšējās malas 250 x 250 mm, gatavot vaļējā veidā
Smilšu kūka, 475 g		450	8–11	5	Traukus skatīt standartā, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavot vaļējā veidā
Maltās gaļas masa, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Traukus skatīt standartā, izmēri pie augšējās malas 250 x 124 mm, gatavot vaļējā veidā
Kartupeļu sacepums, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Traukus skatīt standartā, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavot vaļējā veidā
Cālis, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Režģi un stikla šķīvi iebīdīt vienlaicīgi, cāli vispirms novietot uz režģa ar krūtiņu uz leju
Gaļas atkausēšana (maltā gaļa), 500 g		150	16–19 ¹	10	Traukus skatīt standartā, atkausēt vaļējā veidā
Avenes, 250 g		150	6–8	3	Traukus skatīt standartā, atkausēt vaļējā veidā

 Darbības režīms,  Mikroviļņu jauda,  Atkausēšanas vai gatavošanas laiks,  Izturēšanas ilgums,  “Mikrowelle”,  “Mikrowelle + Heißluft plus”,  “Mikrowelle + Umluftgrill”

- 1 Kad ir pagājusi puse laika, apgrieziet gatavojamo / atkausējamo produktu.
- 2 Izturēšanas laikā atstājiet ēdienu istabas temperatūrā, lai temperatūra visā pārtikas produktā sadalītos vienmērīgi.
- 3 Iebīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un tā centrā novietojiet trauku.

Atbilstības deklarācija

Ar šo “Miele” apliecina, ka šī cepeškrāsns atbilst Direktīvai Nr. 2014/53/ES.

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

- “Produkti”, “Lejupielāde” tīmekļa vietnē www.miele.lv;
- “Serviss”, “Informācijas pieprasījums”, “Lietošanas instrukcijas” tīmekļa vietnē www.miele.lv/majsaimnieciba/informacijas-pieprasijums-385.htm, norādot produkta nosaukumu vai ražojuma numuru.

Bezvadu lokālā tīkla WLAN moduļa frekvenču diapazons	2,4000–2,4835 GHz
--	-------------------

WLAN bezvadu lokālā tīkla moduļa maksimālā raidīšanas jauda	< 100 mW
---	----------

Sakaru moduļa apkalpošanai un vadībai “Miele” izmanto savu vai ārējo izstrādātāju programmatūru, uz kuru neattiecas tā saucamie atvērtā pirmkoda licences nosacījumi. Šo programmatūru / programmatūras komponentus aizsargā autortiesības. Ir jāņem vērā “Miele” un trešo personu autortiesību pilnvaras.

Turklāt iekārtā integrētajā sakaru modulī tiek izmantoti programmatūras komponenti, kas saskaņā ar atvērtā pirmkoda licences nosacījumiem ir nododami tālāk. Izmantoto atvērtā pirmkoda komponentu sarakstu kopā ar atbilstošajām autortiesību atzīmēm, visu attiecīgo licenču nosacījumu kopijām, kā arī, ja nepieciešams, citu informāciju varat iegūt uz vietas katrai IP adresei tīmekļa pārlūkprogrammā ([http\[s\]://<ip adrese>/Licences](http[s]://<ip adrese>/Licences)). Tur norādītie atvērtā pirmkoda licenču nosacījumu atbildības un apliecinājumu noteikumi ir piemērojami tikai attiecībā uz konkrēto tiesību turētāju.

Garantijas noteikumi

Uzņēmums Miele Latvijā papildus likumā noteiktajām garantijas prasībām pret pārdevēju, tās neierobežojot, piešķir pircējam prasības pret šādām garantijas saistībām, ja tiek iegādāta jauna iekārta.

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

1. Garantija tiek piešķirta šādam laika periodam:
 - a) 24 mēneši sadzīves tehnikas iekārtām, kas paredzētas regulārai lietošanai;
 - b) 12 mēneši profesionālām iekārtām, kas paredzētas regulārai lietošanai.
2. Garantijas periods sākas no dienas, kad ir izrakstīts rēķins par iekārtas iegādi.

Garantijas periods nevar tikt pagarināts, ja ir veikti garantijas pakalpojumi un piegāde saistībā ar garantiju.

II Garantijas priekšnoteikumi

1. Iekārta ir iegādāta pie specializētā tirgotāja vai tieši uzņēmumā Miele kādā no ES dalībvalstīm, Šveicē vai Norvēģijā un tur arī uzstādīta.
2. Pēc klientu apkalpošanas dienesta darbinieka pieprasījuma tiek uzrādīts garantijas apliecinājums (pirkuma čeks vai aizpildīta garantijas karte).

III Garantijas saturs un apjoms

1. Iekārtas defekti tiek novērsti noteiktā termiņā bez maksas, salabojot vai nomainot bojātās daļas. Šim nolūkam nepieciešamos izdevumus, piemēram, transporta, ceļa, darbaspēka un rezerves daļu izmaksas, sedz uzņēmums Miele Latvijā. Nomainītās daļas vai iekārtas kļūst par uzņēmuma Miele Latvijā īpašumu.
2. Garantija neattiecas uz bojājumiem, ko uzņēmums Miele Latvijā jau novērsis, ja vien tie nav radušies Miele Latvijā klientu apkalpošanas dienesta darbinieku tīšas nevērības vai neuzmanības dēļ.
3. Izmantoto materiālu un piederumu piegāde pakalpojumā nav iekļauta.

IV Garantijas ierobežojumi

Garantija neattiecas uz iekārtas bojājumiem vai darbības traucējumiem, kas radušies šādu apstākļu ietekmē.

1. Nepareiza uzstādīšana vai pievienošana, piemēram, spēkā esošo drošības tehnikas noteikumu vai lietošanas, pievienošanas un montāžas instrukciju neievērošana.
2. Paredzētajam nolūkam neatbilstoša lietošana, kā arī neprasmīga lietošana vai apstrāde, piemēram, ar nepiemērotiem mazgāšanas līdzekļiem vai ķīmikālijām.
3. Ja iekārta ir iegādāta kādā citā ES valstī, Šveicē vai Norvēģijā, tās īpašo tehnisko specifikāciju dēļ tā ir izmantojama vai nu bez ierobežojumiem, vai tikai ar ierobežojumiem.
4. Ārējas iedarbības ietekmē, piemēram, transportēšanas laikā radušies bojājumi, precīzi pagrūžot vai tai nokrītot, laikpistākļu vai citu dabas parādību ietekmē radušies bojājumi.
5. Ja remontu un daļu nomaiņu neveic uzņēmuma Miele apkalpošanas dienesta darbinieki, kas ir pilnvaroti un sertificēti šo pakalpojumu sniegšanai.
6. Ja netiek izmantotas uzņēmuma Miele oriģinālās rezerves daļas, kā arī Miele piederumi.
7. Stikla plīsumi un bojātas kvēlspuldzes.
8. Elektriskās strāvas un sprieguma svārstības, kas pārsniedz ražotāja norādīto pieļaujamo robežu vai ir zem tās.
9. Lietošanas instrukcijā sniegto apkopes un tīrīšanas noteikumu neievērošana.

V Datu drošība

Personas dati tiek izmantoti tikai un vienīgi pasūtījuma izpildes vai garantijas pakalpojumu veikšanas vajadzībām, ņemot vērā datu aizsardzības tiesiskos nosacījumus.

DE	LV
„ein“ für 15 Sekunden	“Ieslēgts” uz 15 sekundēm
12 Std	12 stundas
24 Std	24 stundas
aktivieren	Aktivēt
ändern	Mainīt
Anzeige	Paziņojums
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
Automatikprogramme	Automātiskās programmas
Begrüßungsmelodie	Apsveikuma melodija
Beleuchtung	Apgaismojums
Betriebsart wählen	Izvēlēties darbības režīmu
Betriebsart wechseln?	Vai mainīt darbības režīmu?
Betriebsarten	Darbības režīmi
Booster	Pastiprinātājs
Bratautomatik	Automātiskā cepšana
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
Display	Displejs
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	Turiet nospiestu “OK” 6 sekundes
Eco-Heißluft	“Eco” ventilators
ein	Ieslēgt
Einheiten	Vienības
einrichten	Ierīkot
einstellen 00:00 Min	Iestatīt 00:00 min.
Einstellungen	Iestatījumi

Glosārijs

DE	LV
english	Angļu valodā
Fehler	Kļūme
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
Garzeit	Gatavošanas laiks
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Gewicht	Svars
Grill	Grils
Händler	Tirgotājs
Heißluft plus	Papildu karstā gaisa cirkulācija
Helligkeit	Spilgtums
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Kuchen	Kūkas
Kühlgebläsenachlauf	Dzesēšanas ventilatora brīvgaitas režīms
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Land	Valsts
Lautstärke	Skaļums
Leistung	Jauda
löschen	Atcelt
Maximale Dauer erreicht	Maksimālais ilgums sasniegts
Melodien	Melodijas
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Aktivēts demonstrācijas režīms, ierīce nekarst
Mikrowelle	Mikroviļņi
Mikrowelle + Grill	Mikroviļņi + grils

DE	LV
Mikrowelle + Heißluft plus	Mikroviļņi + papildu karstā gaisa cirkulācija
Mikrowelle + Umluftgrill	Mikroviļņi + grils ar gaisa cirkulāciju
MW + Bratautomatik	Mikroviļņi + automātiskā cepšana
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
Netzausfall	Strāvas padeves pārtraukums
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
OK	Labi
Popcorn	Popkorns
Quick-Mikrowelle	Ātrie mikroviļņi
Remote Update	Attālā atjaunināšana
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
Sprache	Valoda
Start um	Sākt plkst.
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Ar temperatūras kontroli
überspringen	Izlaist
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
Vorgang abbrechen	Pārtraukt procesu
Vorschlagsleistungen	Piedāvātie pakalpojumi

Glosārijs

DE	LV
Vorschlagstemperaturen	ieteicamās temperatūras
weitere	Citas
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
zurücksetzen	Atiestatīt



Vācija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

H 7240 BM, H 7145 BM

lv-LV

M.-Nr. 11 235 990 / 11